

CIASTO Z DYNIA I ORZECHAMI

Ciasto z dynią i orzechami obowiązkowo zrobcie jeszcze w tym sezonie! Nie pożałujecie ;). Mąż chwalił je dwa razy i nie musiałam nawet pytać, czy mu smakowało! Ciasto bardzo uzależniające. Nie dawało mi spokoju dopóki nie zniknęło ;).

P.S. Polecam pysznego bloga z kuchnią meksykańską www.alemeksyk.eu, na którym znalazłam przepis na to obłędne ciasto. Na blogu znajdziecie również pyszną zupę „krem z kukurydzy”, którą moje chłopaki bardzo lubią :).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki na formę 20×20 cm ([przelicznik foremek](#)):

- 1 jajko, rozm L
- 90 g drobnego cukru brązowego
- 75 g masła, roztopionego
- ok 140 g świeżej, drobno posiekanej dyni
- 160 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cynamonu
- ½ łyżeczki imbiru w proszku
- szczypta soli
- 75 g orzechów włoskich, podprażonych i drobno posiekanych

Wykonanie:

1. Orzechy włoskie prażymy na patelni i siekamy bardzo drobno (malakserem lub nożem).
2. Dynię myjemy i kroimy. Wydrążamy środek z pestkami, obieramy ze skóry i kroimy w kostkę. Wkładamy do malaksera i bardzo drobno siekamy.
3. Przesianą mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia, cynamonem, imbirem w proszku i solą. Odkładamy na bok.
4. W drugiej misce, za pomocą różgi kuchennej lub miksera, mieszamy jajko z cukrem, roztopionym masłem i dynią. Następnie dodajemy suche składniki. Dokładnie mieszamy. Na końcu dodajemy orzechy włoskie i krótko mieszamy.
5. Ciasto przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach **20×20 cm**.
6. Pieczemy **od 28 do 35 minut w 180°C (bez termoobiegu)**, do suchego patyczka. Wyciągamy i studzimy. Ciasto z dynią dekorujemy polewą z białej czekolady i posypujemy orzechami.

Dodatkowo:

- 90 g białej czekolady
- ok 25 g orzechów włoskich, posiekanych

Białą czekoladę topimy w kąpieli wodnej. Polewamy ciasto i dekorujemy orzechami.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Ciasto mieszałam mikserem i różgą kuchenną. Za każdym razem wyszło idealne.
3. **Dynię możemy zastąpić marchewką.** Wyjdzie nam pyszne ciasto marchewkowe :).
4. Użyłam mąki pszennej, typ 450.
5. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli podasz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.