



całość (10 porcji) 2461 kcal  
1 porcja 246 kcal

## Ciasto dyniowe

### Składniki:

250 g mąki orkiszowej  
120 g cukru trzcinowego  
1 łyżeczka cynamonu  
½ łyżeczki kardamonu  
20 g proszku do pieczenia  
3 jajka  
110 g roztopionego masła lub oleju rzepakowego  
300 g ugotowanej i zmiksowanej dyni  
100 g obranej i startej marchewki  
5 g wiórek kokosowych

### Sposób przygotowania:

Dynię obrać, wyjąć pestki, pokroić i wstawić do garnka z gorącą wodą. Gotować około 10 minut (aż dynia będzie miękka). Wystudzić i zmiksować.

Jajka z cukrem trzcinowym ubić na puszystą pianę. Dodać roztopione masło i miksować. Dodać przesianą mąkę, wymieszać z proszkiem do pieczenia i przyprawami. Wszystkie składniki razem wymieszać.

Następnie dodać przygotowane purée z dyni i startą marchewkę, wymieszać. Ciasto umieścić w foremce (średnica około 20 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Z wierzchu posypać wiórkami. Piec około 30-35 minut w temperaturze 175°C (z termoobiegiem) lub 185°C (bez termoobiegów). Odstawić do całkowitego wystudzenia, najlepiej na godzinę do lodówki.



POTRAWA  
BEZGLUTENOWA



POTRAWA  
BEZ SOI



POTRAWA  
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA  
BEZ KUKURYDZY



POTRAWA  
BEZ TŁUSZCZY TRANS



POTRAWA  
WEGETARIANSKA



POTRAWA  
BEZ DROżdży