



Jesienne ciasto z dynią i jabłkami

Autor: kuchenny świat

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Obrane jabłka i dynię ścieramy na tarce o dużych oczkach do miski. Dokładamy jogurt naturalny i wybijamy jajka, mieszamy. Dodajemy cukier i mielone orzechy, ponownie mieszamy. Wsypujemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, kakao i wlewamy olej, mieszamy. Blaszke smarujemy olejem i posypujemy bułką tartą. Ciasto przekładamy do blaszki i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy w temperaturze 180 stopni C przez 1 i 20 minut. Ciasto przekładamy na papier do pieczenia. Polewa : masło, śmietankę i czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Zimne ciasto polewamy polewą czekoladową.

składniki

Na ciasto:

80 gram obranej dyni

140 gram obranych jabłek

3 jajka

8 łyżek z czubkiem jogurtu naturalnego

3 czubate łyżki cukru

2 łyżki mielonych orzechów włoskich

20 łyżek z czubkiem mąki

1 łyżka płaska kakao

1 łyżka oleju

1 łyżeczka z dużym czubkiem proszku do pieczenia

Na polewę czekoladową:

1 łyżka masła łąciate

2 łyżki śmietanki 30% łąciata

100 gram mlecznej czekolady

Ponadto:

olej - do blaszki

bułka tarta - do blaszki