



Ciasto z dynià

Autor: Ewa Strzykalska

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nagrzać do 175 stopni. Wymieszać przesianą mąkę, proszek do pieczenia, sól, imbir i cynamon w proszku.

Krok 2

W drugiej misce zmiksować dynię, brązowy cukier, masło, jajko, imbir i 1 łyżeczkę ekstraktu z wanilii. Wymieszać z mąką oraz 1/2 szklanki orzechów. Ciasto wyłożyć do przygotowanej formy i piec przez około 35 - 40 minut (sprawdzić patyczkiem; po wyjęciu z ciasta powinien być suchy). Ostudzić.

Krok 3

Zagotować śmietankę, odstawić z ognia, dodać kosteczki białej czekolady i pozostałe 1/4 łyżeczki wanilii. Mieszać, aż czekolada się rozpuści. Ostudzić i poczekać kilkanaście minut aż polewa nieco zgęstnieje. Rozsmarować po cieście, posypać pozostałą 1/4 szklanki orzechów.

Wskazówki

Zamiast polewy z białej czekolady proponuję posypać ciasto cukrem pudrem

składniki

- 1 szklanka mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cynamonu w proszku
- 1/2 łyżeczki imbiru w proszku
- 1 szklanka drobno startego mięszu dyni
- 3/4 szklanki brązowego cukru
- 1/3 szklanki roztopionego masła ŁACIATE
- 1 jajko
- 1 - 2 łyżki tartego świeżego imbiru
- 1 i 1/4 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 3/4 szklanki orzechów włoskich lub pekan, posiekanych i zrumienionych na patelni
- POLEWA:
- 3 łyżki śmietanki kremówki 36% ŁACIATA
- 100 g białej czekolady
- oraz: forma na ciasto - 20 x 20 cm, wysmarowana masłem ŁACIATE