

Ciasto dyniowe na spodzie

<https://www.weganka.com/2013/09/ciasto-dyniowe.html>

Składniki na spód

- 2 szklanki mąki (1 pszenna, 1 pełnoziarnista)
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 1 szklanka mleka roślinnego
- 1 płaska łyżeczka sody
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 3 łyżki oleju
- 500 g upieczonej dyni bez skóry

Wierzch

- 1 kg upieczonej dyni bez skóry
- 2 puszki zimnego mleka kokosowego (po 400 ml)
- 2 łyżki cukru pudru
- posiekane orzechy włoskie

Przygotowanie

Spód

Dynię (500 g) blendujemy na gładką masę. Składniki na ciasto łączymy, dodajemy dynię i umieszczamy w nasmarowanej olejem tortownicy. Pieczemy w piekarniku przez 30 minut w temp. 180 stopni.

Wierzch

Pozostałą dynię również blendujemy na gładką masę. Mleko kokosowe (tylko stałą część) ubijamy w mikserze, aż będzie sztywne. Pod koniec ubijania stopniowo dodajemy do mleka cukier puder i masę z dyni - cały czas miksując (na najmniejszych obrotach).

Upieczony spód można ściąć na płasko, ale nie jest to konieczne, chyba że bardzo dziwnie wyrósł :) Na ostudzone ciasto przekładamy masę, posypujemy orzechami włoskimi i umieszczamy w lodówce na całą noc.

Last update: 2020/11/11
17:50

przepisy:ciasta:ciasto_dyniowe:ze_spodem https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:ciasta:ciasto_dyniowe:ze_spodem

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:ciasta:ciasto_dyniowe:ze_spodem

Last update: **2020/11/11 17:50**

