# Ciasto dyniowe

data aktualizacji: 2019.05.21  autor: Redakcja

(fot. margouillat/Shutterstock.com)

**Składniki:**

- 35 dag dyni (obrana, pokrojona w kostkę)
- 40 dag mąki pszennej
- 20 dag cukru
- 20 dag miękkiego masła
- 3 jajka
- szczypta soli
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- cukier waniliowy
- otarta skórka z jednej dużej cytryny

**Nadzienie:**

- słoik 200 ml konfitury pomarańczowej  (może być też brzoskwiniowa lub morelowa)

**Lukier:**

- 1 szklanka cukru pudru
- sok z jednej cytryny
- posypka: skórka kandyzowana i 5 dag orzechów pistacjowych

**Przygotowanie:**

Pokrojoną dynię ułożyć na blasze, wstawić do gorącego piekarnika i piec przez 30 min. Białka ubić na sztywno, pod koniec dodać 1 łyżkę pudru i dalej ubijać. Do drugiej miski dodać masło, cukier, żółtka, startą cytrynę – wszystko utrzeć na gładką masę.

Do masy dyniowej dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, dokładnie wymieszać, dodać pianę. Przelać do tortownicy i wyrównać wierzch. Wstawić do piekarnika – 180 °C i piec przez 50-60 min. Po wyjęciu, przestudzić i pokroić na dwie części. Na dolnym, ciepłym placku położyć konfiturę, przykryć drugim plackiem i zrosić lukrem.

*Przepisem podzieliła się Justyna Czech, sekretarz w Stowarzyszeniu „Cztery Dęby" w Leopoldowie.*

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32064-ciasto-dyniowe