Korzenne ciasto

data aktualizacji: 2019.10.07 autor: Redakcja

Składniki:

- 250 g puree z dyni
- 3 marchewki średniej wielkości
- 1 łyżka cynamonu
- 1 łyżeczka mielonego kardamonu
- szczypta gałki muszkatołowej
- 75 ml espresso
- 150 ml oleju kokosowego
- 150 g miodu
- 100 g cukru trzcinowego
- 4 jajka
- 100 g orzechów włoskich
- 100 g migdałów
- 270 g mąki gryczanej
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej

Lukier:

- ½ szklanki cukru pudru, najlepiej trzcinowego
- 2 łyżki syropu klonowego
- odrobina gorącej wody

Przygotowanie:

Dynię obrać, usunąć środek, pokroić na kawałki i piec w temperaturze 180°C przez około 40-60 minut, do miękkości. Zblendować na puree. Odmierzyć 250 g, resztę puree można zamrozić.

Marchewkę zetrzeć na tarce o średnich oczkach. Wymieszać z puree oraz przyprawami.

Żółtka utrzeć z cukrem i miodem na puszystą masę. Dodać olej i kawę, zmiksować. Następnie dodać wymieszaną wcześniej dynię z marchewką i przyprawami.

W osobnej misce wymieszać przesianą mąkę, sodę i proszek do pieczenia.

Połączyć mokre składniki z suchymi, a więc wmieszać mąkę do mokrej masy. Dodać posiekane zgrubnie orzechy włoskie i migdały. Białka ubić na sztywno i wmieszać do masy.

Formę keksówkę wyłożyć papierem do pieczenia. Wlać ciasto. Piec w temperaturze 180°C przez około 60 minut. W razie wątpliwości sprawdzić patyczkiem. Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika i studzić na kratce.

Przygotować lukier: wymieszać cukier puder z syropem klonowym, zalać odrobiną gorącej wody, tak by lukier był płynny, ale nie za rzadki. Rozprowadzić po wierzchu ciasta. Zostawić do wystygnięcia.

Smacznego!

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33462-korzenne-ciasto