

Pyszne ciasto dyniowe

Z tego przepisu wychodzi 5 niewielkich ciast, które można przechowywać przez kilka dni.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

65 minut

LICZBA PORCJI:

5 ciast

SKŁADNIKI:

5 jajek
1 i 1/4 szklanki oleju
425 g przecieru dyniowego
250 g mąki
400 g cukru
2 paczki budyniu waniliowego w proszku
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 łyżeczka cynamonu
1/2 łyżeczki soli

PRZYGOTOWANIE:

1) Ubić jajka w misce. Dodać olej i przecier, zmiksować na gładką masę. Dodawać po trochu pozostałe składniki, wymieszać.

2) Wlać do pięciu natłuszczonych podłużnych foremek. Piec 50 minut w temperaturze 160°C. Odstawić na 10 minut. Wyjąć z foremek i przełożyć na metalową kratkę, żeby ciasto ostygło.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 150 kcal, 8 g tłuszczów (w tym 1 g NKT), 27 mg cholesterolu, 96 mg sodu, 20 g węglowodanów, 1 g błonnika, 2 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock