





Ciasto daktylowe

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 33 minuty  190 °C 

Składniki:

- daktyle bez pestek - 22.5 dekagramy
- cukier - 20 dekagramów
- mąka - 25 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- jajko - 1 sztuka
- tłuszcz do formy - 1 unit
- brązowy cukier - 10 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 8 dekagramów
- słodka śmietana - 5 łyżek
- margaryna Kasia - 10 gramów

Sposób przygotowania:

1. Daktyle pokroić na kawałki, wrzucić do miski i zalać 1 szklanką wrzącej wody. odstawić na 30-60 minut. Można i na dłuższy czas, ale trzeba wziąć pod uwagę fakt, że im dłużej będą się moczyły, tym bardziej rozwalą nam się w cieście. Nie odsączać.
2. Nagrzać piekarnik do 190°C z blachą na środkowej półce. Formę posmarować w kilku miejscach tłuszczem i wyłożyć pergaminem (dużo lepiej się sprawdza od folii aluminiowej, można się obejść, ale z czyszczeniem blaszki będzie trochę zachodu).
3. Przesiać mąkę i wymieszać razem z proszkiem do pieczenia. Kasię utrzeć na krem razem z cukrem, po czym dodać jajko. Dokładnie utrzeć.
4. Do daktyli (razem z powstałym sokiem) dodać sodę oczyszczoną i wymieszać. Do kremu maślanego dodać ok. 1/3 mąki, dokładnie utrzeć i stopniowo dodawać resztę - ucierając cały czas. Na końcu dodać daktyle i jeszcze raz dokładnie utrzeć.
5. Do daktyli (razem z powstałym sokiem) dodać sodę oczyszczoną i wymieszać.
6. Do rondelka wrzucić Kasię, brązowy cukier i wlać śmietankę. Gotować na niedużym ogniu około. 3 minut, aż polewa nieco zgęstnieje.
7. Polać nią ciasto i wsadzić do piekarnika. Piec jeszcze 1-3 minuty - na cieście powinny pojawić się białe pęcherzyki. Wtedy wyjąć i nieco przestudzić. Wyjąć z formy i pokroić wg uznania. Najpyszniejsze jest jeszcze ciepłe.
8. Do rondelka wrzucić margarynę, brązowy cukier i wlać śmietankę. Gotować na niedużym ogniu około. 3 minut, aż polewa nieco zgęstnieje.
9. Polać nią ciasto i wsadzić do piekarnika. Piec jeszcze 1-3 minuty - na cieście powinny pojawić się białe pęcherzyki. Wtedy wyjąć i nieco przestudzić.
10. Wyjąć z formy i pokroić wg uznania. Najpyszniejsze jest jeszcze ciepłe.