





przepisy.pl

Ciasto z dyni

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  170 stopni °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 2.5 szklanki
- świeże drożdże - 25 gramów
- cukier - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- puree z dyni - 4 łyżki
- mleko - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Na początek robimy zaczyn: pokruszone drożdże zasypujemy łyżką cukru i mieszamy.
2. Dodajemy 2 łyżki ciepłego mleka i mieszając dodajemy 2 łyżki mąki. Odstawiamy do podwojenia objętości.
3. Puree z dyni: dynie obieramy, usuwamy farfocle i kroimy w kostkę. Wrzucamy do garnuszka i wlewamy 3 łyżki wody, aby nie przywarła do garnka. Gotujemy, aż będzie miękka. Puree robimy za pomocą widelca lub blendera.
4. Kasię rozpuszczamy i wszystkie składniki mieszamy ze sobą razem z zaczynem.
5. Ciasto odstawiamy do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu wykładamy do nasmarowanej Kasią formy i pieczemy max 45-60 minut w 170 stopniach.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl