



przepisy.pl

# Ciasto z dyni bez jajek

 90 minut  8 osób  Średnie

## Składniki:

- olej - 10 mililitrów
- cukier - 25 dekagramów
- mleko - 1.5 szklanek
- mąka - 1 kilogram
- dynia - 40 dekagramów
- drożdże - 7 dekagramów
- olejek migdałowy - 3 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Dynię obierz, pokrój w kostkę i rozgotuj w szklance mleka na gładką masę.
2. Drożdże wymieszaj z pozostałym mlekiem i łyżeczką cukru, zostaw do wyrośnięcia.
3. Margarynę roztop i wymieszaj z olejem, a mąkę przesiej.
4. Do przesianej mąki dodaj roztwór, cukier, olejek, roztopiony tłuszcz i dynię, wrób ciasto. Pozostaw na 30 minut do wyrośnięcia.
5. Piecz przez 50 minut w temperaturze 180 stopni. Podawaj na ciepło lub zimno.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)