# Ciasto z dyni

**Składniki**

* 2 szklanki miąższu (jedna średnia dynia)
* 2 szklanki mąki
* 1 szklanka drobnego cukru do wypieków
* 3 jajka
* 2 łyżeczki cynamonu
* 16 g cukru wanilinowego
* 1/2 szklanki oleju
* 1 łyżeczka sody oczyszczonej
* garść orzechów włoskich
* garść rodzynek

**Przygotowanie krok po kroku:**

* Jajka ubij wraz z cukrem na puszystą masę.
* Do masy dodaj mąkę, olej, cukier wanilinowy, sodę i cynamon. Całość miksuj na średnich obrotach przez jakieś 3 minuty.
* Następnie dodaj starty i odsączony miąższ dyni oraz drobno pokrojone orzechy włoskie i namoczone wcześniej rodzynki. Całość mieszaj drewnianą łyżką.
* Ciasto z dyni przełóż do wysmarowanej masłem i oprószonej mąką formy o średnicy 23 cm. Piecz przez ok. 40-50 minut w temperaturze 180 stopni C.
* Przed upływem podanego czasu sprawdź patyczkiem, czy ciasto jest gotowe. Patyczek powinien być suchy. Podaj lekko posypane cukrem pudrem.



http://beszamel.se.pl/marchewkowe-dyniowe-i-szpinakowe/ciasto-z-dyni-przepis-na-jesienny-deser,7316/