



CIASTO DYNIOWIE

Składniki:

- 350 g mieszanki bezglutenowej *Mix C* z firmy *SCHÄR* lub *MULTI MIX* z firmy *BEZGLUTEN*
- 350 g drobno utartej dyni
- 4 duże jajka
- 350 g cukru
- 200 ml oleju rzepakowego lub słonecznikowego
- 30 obranego i drobno utartego świeżego imbiru
- 1 łyżeczka miodu
- 1/3 małej łyżeczki zmielonych goździków
- 2/3 małej łyżeczki zmielonego cynamonu
- 1 czubata łyżeczka bezglutenowego naturalnego kakao lub karobu
- 50 g zmielonych orzechów włoskich
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody
- szczypta soli
- 1 tabliczka czekolady gorzkiej bezglutenowej (do dekoracji)

Wykonanie:

- dynię umyć, usunąć miąższ z pestkami i obrać ze skórki
- imbir umyć i obrać ze skórki
- na drobnej tarce utrzeć dynię wraz z imbirem
- mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, sodą, kakao (karobem) i przyprawami korzennymi (goździkiem oraz cynamonem)
- całe jajka wraz cukrem zmiksować mikserem na gęsty biały puch
- cały czas miksując stopniowo dodawać mąkę z dodatkami
- następnie całą masę połączyć z olejem, utartą dynią, imbirem, orzechami i miodem - ciasto powinno mieć płynną konsystencję
- piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C
- przygotować większą foremkę do pieczenia i umieścić w niej ciasto
- foremkę włożyć do rozgrzanego piekarnika i piec przez około 45 minut
- upieczone i przestudzone ciasto udekorować czekoladą (może być rozpuszczona lub drobno starta na tarce)