

Ciasto dyniowo-jabłkowe

SKŁADNIKI:

- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 2 szklanki mąki
- 2 szklanki startej dyni
- 1 szklanka cukru
- 1 jogurt grecki
- 1 masło
- 2 jabłka
- 4 jajka
- garść ptysiów do środka i parę na wierzch

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Masło rozpuszczamy i studzimy. W misce ucieramy jajka z cukrem. Następnie dodajemy powoli resztę składników: po trochu mąki, proszku do pieczenia, cukru, cukru wanilinowego, rozpuszczone masło i jogurt - ciągle mieszając.
2. Dynie obieramy, oczyszczamy i ścieramy na tarce na grubych oczkach – dodajemy do ciasta i mieszamy już ręcznie łyżką. Wrzucamy ptysie i delikatnie mieszamy.
3. Formę do pieczenia wykładamy papierem do pieczenia i wylewamy ciasto.
4. Jabłka myjemy i usuwamy ze środka pestki nie przekrawając jabłka.
5. Oczyszczone jabłko kroimy w talarki o grubości około 0,5 cm.
6. Takie plastry układamy na wierzchu ciasta.
7. Całość obsypujemy delikatnie cynamonem.
8. Pieczemy w **180°C** przez około **50 minut**
- sprawdzamy patyczkiem czy jest już gotowe.

