

Ciasto z kaszy jaglanej z korzenną nutą



Składniki

200 g - Kasza jaglana
1 szczypta - Sól
70 g - Masło
50 g - Cukier trzcinowy
250 g - Puree z dyni
90 g - Żurawina mrożona
lub suszona
100 g - Rodzynki
10 g - Przyprawa do
piernika
1 łyżeczka - Mielony
cynamon
1/4 łyżeczka - Mielony
kardamon
25 g - Płatki migdałowe

Opis wykonania

Świetna propozycja na chłodne dni.

Piekarnik rozgrzać do temperatury 200°C. Do garnka z gotującą się wodą wrzucić 2 woreczki kaszy jaglanej (2 x 100 g) i gotować 15 minut. Do kolejnego garnka dodać masło, rozpuścić je, dodać puree z dyni, cukier trzcinowy i ugotowaną kaszę jaglaną. Całość wymieszać i podgrzewać na wolnym ogniu. Następnie dodać żurawinę, rodzynki, przyprawę do piernika, cynamon i kardamon, dobrze wymieszać. Tak przygotowaną masę przełożyć do okrągłej formy o średnicy 32 cm, wyrównać górę i posypać równomiernie płatkami migdałowymi. Piec 20 minut, po czym wyciągnąć i zostawić do ostudzenia.

Uwagi: Ciasto musi mieć czas na ochłodnięcie, bo w przeciwnym razie będzie miękkie i nie da się go kroić. Jeżeli nie posiadacie tak dużej formy okrągłej, to równie dobrze możecie wykorzystać prostokątną lub zapiec masę w żaroodpornych miseczkach. Pamiętaj należy również, że im wyższa będzie warstwa, tym dłużej należy ją zapiekać w piekarniku.