

Ciasto dyniowe Madame Edith

Bardzo dobre ciasto dyniowe z blogu [Madame Edith](#), trochę przeze mnie pozmieniane. Co nie zmienia faktu, że smakuje tak jak smakować powinno dobre ciasto: jest puszyste, wilgotne i nie chce się skończyć tylko na jednym kawałku:)



Składniki na dwie blaszki 25×21:

- 250 g musu z dyni
- 4 jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- pół łyżeczki sody oczyszczonej
- 300 g mąki pszennej

- szczypta soli
- 200 g oleju
- skórka z cytryny
- sok z połowy cytryny
- 3 łyżeczki przyprawy do piernika
- 200 g cukru trzcinowego

Polewa serowa:

- opakowanie serka Almette
- łyżka wody
- 3 łyżeczki cukru pudru
- sok z połowy cytryny

Przygotowanie ciasta

1. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.
2. Wlać do formy wyłożonej papierem do pieczenia i piec przez około 50 minut w temperaturze 180 stopni (do suchego patyczka).

Przygotowanie polewy

1. Wszystkie składniki na polewę dokładnie wymieszać w miseczce.
2. Wystudzone ciasto polewać polewą z serka Almette.
3. Smacznego!