



**fundacja
pomocy
psychologicznej**

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl



Ciasto daktylowe bez cukru - przepis

Ten wariant przepisu stawia na prostą listę składników i konkretne wykonanie bez zbędnych ozdóbek. Przepis na ciasto daktylowe bez cukru może dać bardzo dobry efekt, jeśli zachowasz proporcje i nie pominiesz najważniejszych etapów przygotowania. To wpis przygotowany tak, żeby szybko sprawdzić, co jest potrzebne i jak przejść przez cały proces.

Składniki

- 250 g suszonych daktyli bez pestek
- 400 ml mleka
- 160 g mąki pszennej
- 120 g masła
- 1 duże jajko
- 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cynamonu (opcjonalnie)
- garść posiekanych migdałów do dekoracji (opcjonalnie)

Przygotowanie krok po kroku

1. Do miski włóż suszone daktyle. Mleko zagotuj w rondelku. Zalej gorącym mlekiem daktyle i odstaw całość na 20 minut. W tym czasie daktyle zmiękną.
2. W rondelku roztop masło i przestudź je.
3. Miękkie daktyle zblenduj razem z mlekiem na gładką masę. Dodaj do niej całe jajko oraz ostudzone masło. Wymieszaj trzepaczką. Pamiętaj, by daktylowe mleko i masło było co najwyżej lekko ciepłe. Inaczej jajko może się ściąć.
4. Do płynnych składników dodaj mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia oraz cynamon (jeśli używasz). Całość ponownie wymieszaj.
5. Wierzch ciasta możesz posypać posiekanymi migdałami lub innymi ulubionymi orzechami.
6. Tortownicę wyłóż papierem do pieczenia. Przelej do niej ciasto i piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 55 minut do tzw. suchego patyczka. Gotowe ciasto ozdób proszkiem do pieczenia.