

Ciasto z daktylami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 10-12

Czas pieczenia: 40 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego nr. 1 założyć nóż, wsypać 200 g płatków owsianych, 170 g mąki pszennej, szczyptę soli, 120 g cukru, wlać 150 g oleju, dodać w łyżeczkę proszku do pieczenia, 80 g jogurtu naturalnego. Założyć pokrywę, zamknąć zaślepkę, zmiksować - czas 2 minuty, prędkość 3.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, 3/4 ciasta wyłożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Rozprowadzić masę na dnie formy i dokładnie ugnieść. Blachę włożyć do piekarnika nagrzanego do temperatury 180⁰C na ok. 6-7 minut. Po podpieczeniu wyjąć z piekarnika.

Krok 3 - Do naczynia miksującego nr. 2 założyć nóż, włożyć 450 g daktyli. Założyć pokrywę, zamknąć zaślepkę, zmiksować - czas 15 sekund, prędkość 8.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, założyć mieszadło. Wlać 120 g wody, dodać 35 g soku z cytryny. Założyć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Ogrzewać - temperatura 90⁰C, czas 4 minuty, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę naczynia, łopatką zgarnąć masę na podpieczone ciasto w formie, wyrównać na całej powierzchni.

Krok 6 - Pozostałe ciasto pokruszyć na masę z daktyli. Ciasto wstawić do nagrzanego do 180⁰C piekarnika. Piec ok. 30-40 minut, aż ciasto się przyrumieni.

Krok 7 - Wyjąć ciasto z piekarnika i odstawić do wystudzenia.

Wskazówki :

Uwaga, masa z daktyli po ugotowaniu i po upieczeniu jest bardzo gorąca, należy zachować ostrożność.