



## Ciasto daktylowe

3 porcje

50 minut

### Składniki

- 100 g pasty daktylowej
- 4 jajka
- 180 g mąki tortowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 120 g cukru drobnego
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 100 g oleju roślinnego

### Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. W kielichu umieść 100 g pasty daktylowej, 4 jajka, 180 g mąki tortowej, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, 120 g cukru drobnego, 1 łyżeczkę sody oczyszczonej i 100 g oleju roślinnego. Zamknij pokrywę kielicha.

2

Wymieszaj.

3

Wymieszaj.

4

Przelej mieszankę do formy. Napelniając ją do dwóch trzecich. Rozgrzej piekarnik do 160 °C. Piecz w piekarniku przez 40 minut.

5

Gotowe do podania! Smacznego!