



Ciasto daktylowe z orzechami



 3 porcje

 50 minut + 45 minut w

pie

Składniki

- 160 g pasty z daktyli
- 2 jajka
- 50 g brązowego cukru
- 60 ml oleju roślinnego
- 10 g miodu
- 200 g mąki
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 60 g orzechów włoskich, posiekanych
- 120 ml mleka

Przygotowanie

1

Na blaszkę do pieczenia wyłóż papier do pieczenia.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

3

Umieść 160 g pasty z daktyli, 2 jajka, 50 g cukru, 60 ml oleju, 10 g miodu, 200 g mąki, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, 30 g orzechów włoskich oraz 120 ml mleka.

4

Wymieszaj.

5

Wymieszaj.

6

Całość przełóż na blaszkę do pieczenia, a następnie posyp resztą orzechów.

7

Piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez 45 minut.

8

Gotowe do podania! Smacznego!