

## PRZEPIS NA PYSZNE CIASTO DYNIOWE

Wykonane przez dzieci z grupy 5

### SKŁADNIKI CIASTA:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 szklanki startej na grube wiórki dyni
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 2 łyżeczki cynamonu
- 4 jajka
- 1 szklanka oleju
- szczypta soli, cukier puder do posypania



### PRZYGOTOWANIE CIASTA:

Mieszamy dokładnie mąkę, cukier, cynamon, sól, proszek do pieczenia i sodę. Jaja miksujemy z olejem, dodajemy dynię, a następnie dodajemy składniki sypkie. Mieszamy, wlewamy do foremki wyłożonej papierem do pieczenia i wkładamy do piekarnika nagrzanego do **180°C na około 40 minut**.

Sprawdzamy patyczkiem, czy upieczone. Po ostudzeniu posypujemy cukrem pudrem.

**Smacznego!!!**