

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. Napełniając ją do dwóch trzecich. Rozgrzej piekarnik do 160 . Piecz w piekarniku przez 40 minut.
5. Gotowe do podania! Smacznego!