

## 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

-  Na blaszkę do pieczenia wyłóż papier do pieczenia.
-  Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
-  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.
-  Wymieszaj.
-  Wymieszaj.



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



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



Gotowe do podania! Smacznego!