



# Loki Kipia

[www.loki-kipia.pl](http://www.loki-kipia.pl)



## Ciasto z batata

**Porcje:** 10  
**Czas przygotowania:** do 60 minut  
**Trudność:** łatwe

### Składniki:

#### Ciasto:

- mąka pszenna – 250 g,
- puree z batata – 250 g,
- dżem truskawkowy – 120 g,
- masło – 100 g,
- olej rzepakowy – 100ml,
- jajka – 3 sztuki,
- cukier waniliowy – 30 g,
- sok z jednej limonki,
- laska wanilii – ziarenka z połowy laski,
- proszek do pieczenia – 1 ½ łyżeczki,
- soda oczyszczona – ½ łyżeczki,

#### Krem:

- serek śmietankowy typu Twój smak – 135 g,
- skyr naturalny – 1 ½ łyżki,
- cukier puder – 3 łyżeczki,
- skórka starta z jednej limonki,

#### Dodatkowo:

- granat – 1/2 szt.

### Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Za pomocą



# Loki Kipia

[www.loki-kipia.pl](http://www.loki-kipia.pl)



- miksera utrzyj lekko masło. Dodaj dżem oraz cukier waniliowy i miksuj dalej. Jajka wymieszaj z olejem i dodaj do masy. Jeśli nagle się zważy, nie przejmuj się tym. Dodaj resztę składników. Wymieszaj najpierw za pomocą szpatułki. Potem możesz skorzystać z pomocy miksera, ale tylko do połączenia składników.
2. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Piecz ciasto przez 40 minut, przy grzaniu góra – dół bez termoobiegu. Sprawdź czy jest upieczone patyczkiem do szaszłyków. Jeśli patyczek po wyciągnięciu będzie suchy, to znaczy, że ciasto jest upieczone.
  3. Wymieszaj ze sobą składniki na krem. Rozsmaruj po schłodzonym cieście.
  4. Posyp pestkami granatu.