

## CIASTO Z DYNI - „BANIOCEK”



### SKŁADNIKI

4 jajka,  
1 szklanka cukru,  
1 ¼ szklanki oleju,  
2 szklanki startej dyni,  
2 ½ szklanki mąki,  
1 łyżeczka proszku do pieczenia,  
1 łyżeczka sody,  
1 łyżeczka cynamonu,  
10 dag orzechów i 10 dag rodzynek.

### WYKONANIE

Jajka utrzeć z cukrem następnie po kolei dodawać poszczególne składniki - ciągle mieszając . Masę przełożyć do brytfanki wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką. Piec przez 1 godzinę w temperaturze 180° C.

Przygotowane przez Aleksandrę Biskup z Koła Gospodyń Wiejskich ze Wzdolu Rządowego  
Miasto i Gmina Bodzentyn  
V Konkurs na Najsmaczniejszą Tradycyjną Potrawę Powiatu Kieleckiego  
2012 rok