

Ciasto z żółtej cukinii i żurawiny



NIEDOZYWIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier brązowy	0,5 szklanki
mąka pszenna	1 szklanka
wiórki kokosowe	3/4 szklanki
mleko	3/4 szklanki
olej	1/4 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
żurawina	
cukinia żółta	1,1/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce
łączymy
mąkę, wiórki
kokosowe,
proszek do
pieczenia i
cukier.

Na tarce z
drobnymi
okami
ścieramy
cukinię, moja
była
młodziutka i
malutka
dlatego
startam ją ze
skórką-ale bez
nasion- co
dało ciastu
piękny, żółty
kolor, którego
niestety nie
udało mi się
uchwycić na
zdjęciu.

Dodajemy 1 i
1/3 szklanki
cukinii do
wymieszanych
składników,
odmierzamy
mleko, olej i
żurawinę i
energicznie
mieszamy
przez dłuższą
chwilę, żeby
wszystko się
dobrze
połączyło.

Ciasto
pieczemy w
180 stopniach
przez około 25
minut (kiedy
będzie lekko
brązowe na
wierzchu
powinno być
już w
porządku).

Jest ono dosyć
wilgotne i
sycące, więc
można nieco
zmienić
proporcję
mleka i oleju.
A jeśli nie
przepadacie
za żurawiną
polecam
lukier
cytrynowy na
wierzch :)
(moje ciasto
zostało przeze
mnie
poturbowane,
bo po wyjęciu
z piekarnika
jest ono
wilgotne i
delikatne,
więc albo
dajemy mu
odpocząć w
piekarniku,
albo uważamy
bo pęknięcia
na wierzchu to
efekt moich
drewnianych
rąk i
koślawych
nóg w
najlepszej
formie...)