

Chlebek cukiniowy na słodko z olejem i z pestkami dyni



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

U mnie forma o wymiarach około 9,5 x 27,5 cm, ale może być większa:

cukinia	300 gramów
olej z pestek dyni	200 mililitrów
cukier	200 gramów
jajko	2 sztuki
mąka pszenna	400 gramów
pestki dyni	60 gramów
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię zetrzeć na grubych oczkach tarki i delikatnie odsączyć z nadmiaru płynu. W jednej misce dokładnie wymieszać olej, cukier, jajka i na końcu cukinię, a w drugiej mąkę, pestki z dyni, sodę oczyszczoną oraz sól. Następnie zawartości obu misek należy wymieszać do uzyskania jednolitej masy. Całość przełożyć do formy wysłanej papierem do pieczenia i wstawić do rozgrzanego piekarnika. Piec około 50-60 minut (do tzw. "suchego patyczka") w temperaturze 180 stopni.