



Perník z cukety

Ingredience

cuketa: **300 g**
hladká mouka: **350 g**
cukr krupice: **150 g**
vejce: **3 ks**
olej: **200 ml**
kypřicí prášek do perníku: **1 ks**
vanilkový cukr: **1 ks**
kakao: **2 PL**
skořice: **1 KL**
čokoládová poleva

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Troubu předehřejeme na 180 °C. Na pečení použijeme mladou cuketu, kterou oloupeme, zbavíme jader a nastrouháme. Vejce rozšleháme s oběma cukry, mouku smícháme s práškem do perníku, kakaem a skořicí. Do mísy k cuketě přidáme vejce s cukrem, olej a postupně vmícháme sypkou směs. Těsto nalijeme na...

Perník z cukety - recept

Troubu přehřejeme na 180 °C. Na pečení použijeme mladou cuketu, kterou oloupeme, zbavíme jader a nastrouháme. Vejce rozšleháme s oběma cukry, mouku smícháme s práškem do perníku, kakaem a skořicí. Do mísy k cuketě přidáme vejce s cukrem, olej a postupně vmícháme sypkou směs. Těsto nalijeme na plech vyložený pečícím papírem.

Perník z cukety pečeme **asi 30 minut**. Špejlí zkontrolujeme, zda je upečený a nelepí se na ni. Perník necháme vychladnout, polijeme čokoládovou polevou a tu necháme ztuhnout.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí