
Ciasto cukiniowe (chleb)

Dodano: 2000-08-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3051 razy.

2 filiżanki maki

1 filiżanka maki pełnoziarnistej

1 łyżeczka sody

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżeczka soli

3 jajka

1 - 1 1/2 filiżanki cukru

1 filiżanka oleju

1 łyżka wanilii

2 filiżanki cukinii, startowanej na tarce o grubych otworach

1 łyżka cynamonu

1 filiżanka (lub więcej) posiekanych (nie za drobno) orzechów włoskich

1. W dużej misce wymieszać obie maki, sodę i proszek do pieczenia, sól i cynamon.
2. W drugiej misce ubić jajka; stopniowo dodawać cukier, olej i wanilię wciąż mieszając.
3. Wymieszać płynne składniki z suchymi. Dodać cukinię i orzechy.
4. Przełożyć do dwóch foremek (takich jak na keks) wcześniej nasmarowanych tłuszczem i posypanych makiem. Piec 50 - 60 minut. Wyjąć, ostudzić.

Ciasto to można zamrozić, by mieć gotowe dla niezapowiedzianych gości (u mnie w domu nigdy nie zdążyło trafić do zamrażalnika :))

Smacznego!!!

Katarzyna

From: felicja@aol.com (FeLicja)