

Cuketový zákusek

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Kokos 1 ks
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Hrubá mouka 1 hrnek
- Strouhaná cuketa 1 hrnek
- Mléko 2 hrnek
- Třtinový cukr 1 hrnek
- Slunečnicový olej 1 hrnek
- Kurkum 1 lžíce
- Prášek do pečiva 1 ks
- Rybízová marmeláda 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nejdříve důkladně promícháme všechny sypké ingredience a poté přidáme zbytek. Smíchané těsto nalijeme na plech a bez otálení dáme péct do předem vyhřáté trouby (180 - 200 stupňů). Dobře upečený plát necháme vychladnout, potřeme marmeládou, přepůlíme a překlopíme na sebe. Kostky jsou zde zdobeny čerstvou šlehačkou.