

Cuperník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Polohrubá mouka 500 g
- Nahrubo nastrouhaná cuketa 240 g
- Krupicový cukr 220 g
- Vlažné mléko 2.2 dl
- Olej 2 dl
- Velká vejce 2 ks
- Zavařenina z černého rybízu 100 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Kypřicí prášek do perníku 1 balení
- Kakao 2 lžíce
- Perníkové koření 3 lžička
- Nastrouhaná kůra z citronu 1.2 ks
- Tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy 1 ks
- Moučkový cukr na poprášení 1 ks

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

V míse vyšleháme vejce za postupného přisypávání krupicového a vanilkového cukru. Vešleháme do něj citronovou kůru a olej, přidáme prosátou mouku s práškem do perníku a kakaem, vymačkanou cuketu a perníkové koření a za přilévání vlažného mléka umícháme hladké těsto. Nalijeme ho do

vymazané a vysypané formy a pečeme 45-50 minut při 170°C. Upečený perník necháme chvíli chladnout ve formě, pak ho vyklopíme na mřížku a po úplném vychladnutí ho podélně rozkrojíme, potřeme zavařeninou a opět spojíme. Před podáváním perník poprášíme cukrem a nakrájíme na plátky.