

## Cukkinis csokoládé kenyér

### Hozzávalók:

- 35dkg reszelt cukkini
- 30dkg Mester süteményliszt/ kelt tészta liszt/
- 3 tojás
- 7g sütőpor
- 5g szódabikarbóna
- 1 csipet só
- 1 dl olaj
- 25 dkg cukor
- őrölt fahéj
- 1 dl tej
- 5dkg holland kakaópor
- 1evőkanál citromlé



### Elkészítése:

A cukkinit meghámozzuk és almareszelőn lereszeljük, majd picit megsózzuk. A cukrot, olajat, tejet a tojással összekeverjük. Összemérjük a cukrot, olajat, tejet, simára keverjük a tojásokkal, a citromlével és a levétől kinyomkodott cukkinivel. A száraz hozzávalókat is összekeverjük és hozzáadjuk a nedves hozzávalókhöz, majd simára keverjük. Kiolajozott gyümölcskenyérformába töltjük. 200C°-on 10percig sütjük, utána visszavesszük a hőmérsékletet 175 C-ra és tűpróbáig (kb.35 percig) sütjük.