

Cukkini kenyér

Hozzávalók:

350 g Mester sütemény liszt
400 g cukkini
300 g cukor
200 ml étolaj
1 teás kanál vanília cukor
mokkás kanál só
3 tojás
100 g mazsola
100 g csoki csepp
50 g dió
őrölt fahéj, őrölt szegfűszeg
csapott mokkás kanál szóda bikarbóna

Elkészítése : A cukkinit almareszelőn lereszeljük 1 mokkás kanál sóval lesózzuk, állni hagyjuk, levétől kicsavarjuk .A tojásokat kikeverjük a cukorral ,amikor már kifehéredett a keverék akkor az olajat 4-5 részre elosztva adagoljuk a cukros masszához miközben robot géppel keverjük . A cukkinit a szóda bikarbónás lisztet a fűszereket, darált diót, csoki cseppet és a mazsolát is elkeverjük a masszában. Két őzgerinc formát kikenünk margarinnal és a masszát elosztjuk a két formában, 180C-ra előmelegített sütőben 10percig sütjük, majd 160C-on készre sütjük(tű próbáig).