

# Ciasto czekoladowe z cukinią



Autor: **SmaczneBodomowe**  
Przepisów: **162** Ocena: **2281**

5-6 os. > 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 500 gramów cukinii
- 450 gramów mąki pszennej
- 4 jajka
- 200 ml oleju
- 150 gramów cukru
- pół łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- pół łyżeczki soli
- 3 łyżki kakao

## Sposób przygotowania:

- 1 • Cukinie obieramy ze skórki i ścieramy na tarce o grubych oczkach, dodajemy sól, zostawiamy na kilka minut, a następnie odciskamy nadmiar wody
  - Jajka ubijamy z cukrem przez około 10 minut do uzyskania puszystej piany, następnie powoli wlewamy olej ciągle miksując
  - Do masy jajecznej dodajemy tartą cukinię i mieszamy
  - W osobnej misie mieszamy suche składniki: mąkę, sodę, proszek do pieczenia i kakao



- 2 • Mieszanekę suchych składników dodajemy porcjami do masy jajecznej z cukinią, całość mieszamy łyżką, uzyskujemy gęste ciastko, • które przekładamy do tortownicy
  - Ciasto pieczemy w 180 stopniach przez 50 minut
  - Po upieczeniu studzimy i posypujemy cukrem pudrem



Twoje notatki do przepisu: