

Cuketový perník

Ingredience

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru krupice
- 2 hrnky najemno nastrohané cukety
- 2 ks vejce
- 1 lžíce kakaa
- 1 lžíce pikantní marmelády
- 1 lžička skořice
- 1 balíček kypřící prášek do perníku
- 1/2 hrnku oleje



Postup přípravy

Nastrohanou cuketu vmačkáme a smícháme s ostatními ingrediencemi.

Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a pečeme při 180 °C 20 - 30 minut (až se těsto na špejli nelepí).