







## Ciasto z cukinii

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C

 forma o wymiarach 22x22 cm

### Składniki:

- jajka - 3 sztuki
- cukier - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- średnia cukinia - 2 sztuki
- mąka gryczana - 250 gramów
- kleik kukurydziany - 70 gramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- soda oczyszczona - 0.5 łyżeczek
- imbir w proszku - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- sok z połowy cytryny
- rodzynki

### Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mąkę, kleik kukurydziany, proszek do pieczenia, sodę, imbir i szczyptę soli.
2. Cukinię obierz, zetrzyj na tarce o dużych oczkach i skrop sokiem z cytryny.
3. Kasię rozpuść w rondelku. Jajka ubij z cukrem na puch.
4. W misce wymieszaj ubite jajka, rozpuszczoną Kasię, startą cukinię i rodzynki.
5. Do mokrych składników wsyp suche i ponownie wymieszaj łyżką.
6. Ciasto przełóż do formy o wymiarach 22 x 22 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w nagrzanym do 180 st.C piekarniku ok. 40 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)