

CUKKINIS SÜTI

Hozzávalók:

30 dkg cukor,
35 dkg liszt,
40dkg cukkini,
4 tojás,
2 dl olaj,
1 evőkanál fahéj,
20 dkg dió,
1 mokkáskanál szódabikarbóna

Elkészítés:

Első lépésként meghámozom a cukkínit és apró kockára vágom, ha nem elég zsenge, akkor a magokat a közepéről kikaparom.

A cukrot a tojással jól kikeverem, majd fokozatosan beledolgozom az olajat. A liszthez hozzáadom a darált diót, fahéjat, szódabikarbónát, és az egészet szépen belekeverem a tojásos masszába, majd hozzáadom a cukkínit.

Kivajazott tepsibe öntöd és kisütöd.

A sütit nagy fokozaton előmelegíted és miután a tepsit beraktad a sütőbe még kb 5 percig nagy fokozaton sütöd, utána leveszed.

Én 5-ös, 6-os fokozaton melegítem elő, majd 3-4 közé kapcsolok vissza és 40 percig sütöm.

Süti variáció

A cukkini helyett 40 dkg ezt+azt is lehet beletenni (pl: apróra vágott aszalt gyümölcsök, csoki darabok, magvak, narancshéj, mazsola, karácsonyi szalonmaradék stb). Mindezeket apróra vágni, fél dl rumba beáztatni, majd az összeállított tésztába keverni

- Lafferthon Ági -