

Cuketový moučník s tvarohem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min

Celkový čas: 45min , Porce: 8

3271 kalorií , **8 g** cukrů , **77 g** tuků , **154 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/cuketovy-moucnik-s-tvarohem>

Příprava

V míse rozmícháme vejce s cukrem do pěny, přidáme nejmenou nastrohanou a vymačkanou cuketu, olej, kakao a polohrubou mouku smíchanou s práškem do pečiva. Důkladně promícháme. Ve druhé míse smícháme tvarohy, vanilkový cukr, vanilkový pudink (prášek), moučkový cukr, vajíčka a mléko. Na plech vyložený pečícím papírem nalijeme cuketové těsto a na něj rozetřeme tvarohovou náplň. Vložíme do trouby vyhřáté na 180 stupňů a pečeme přibližně 25 minut. Necháme vychladnout a povrch dozdobíme rozpuštěnou čokoládou.

Ingredience

- ✓ 2 vejce
- ✓ 250 g cukru krupice
- ✓ 350 g cukety
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 2 lžíce kakaa
- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 1 prášek do pečiva
- ✓ 500 g polotučného tvarohu
- ✓ 1 hrnek moučkového cukru
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 sáček vanilkového pudingu
- ✓ 2 vejce
- ✓ půl hrnku mléka
- ✓ trochu čokoládové polevy

Kategorie

Česká, Léto, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník



