

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 najemno nastrouhanou 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, vejčka 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

