

 75 de minute  10 portii  Mediu

Ingrediente

Cacao - 1 lingurita
Dovleac - 1 kilogram
Drojdie - 1 pachet drojdie uscata
Faina - 250 de grame
Lapte - 100 de mililitri
Oua - 2 bucati
Pesmet - 50 de grame
Zahar - 3 linguri
Zahar pudra - 100 de grame
Zahar vanilat - 50 de grame
Margarina - 25 de grame

Mod de preparare

1. Tai dovleacul felii subtiri si le fierbi in apa cu sare. Intr-un bol pui ouale, cacaua, zaharul, laptele, zaharul vanilat, faina amestecata cu drojdia impreuna cu dovleacul fiert, le mixezi pana devin o crema.
2. Ungi cu margarina Rama Maestro o forma de chec, tapetezi cu pesmet si torni compozitia. Dai la cuptor circa 45 de minute.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>