

 65 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Apa - 1 ceasca
Dovleac - 240 de grame
Faina - 200 de grame
lenibahar - 1 lingurita
Nuci - 120 de grame
Nucsoara - 1 lingurita
Oua - 2 bucati
Praf de copt - 15 grame
Sare - 10 grame
Scortisoara pisata - 1 lingurita
Ulei de floarea soarelui - 120 de mililitri
Zahar brun - 200 de grame

Mod de preparare

1. Incalzeste cuptorul la 180 de grade. Amesteca intr-un castron, faina, sarea, praful de copt si zaharul.
2. Intr-un alt castron amesteca, piureul de dovleac, uleiul, ouale, scortisoara, nucsoara si apa. Amestecati pana toate sunt incorporate, apoi se adauga faina cu sarea, praful de copt, zaharul de la pasul unu. Se amesteca bine.
3. Se adauga nucile si se amesteca incet cu o lingura de lemn sa nu se lase compozitia.
4. Intr-o forma de cozonac unsa cu ulei, se asaza compozitia care se da la cuptor pentru 50 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>