

Cuketový chlebík s tvarohovým Lipánkem a čokoládou

🕒 30 minut + doba pečení

náročnost ●●○○

Ingredience

- 150 g hořké čokolády
- 450 g cukety
- 1 balení tvarohového Lipánka
- 150 g cukru
- 3 vejce
- 350 g polohrubé mouky
- 1 lžička skořice
- 1 kypřicí prášek
- 200 ml oleje
- kůra z citronu
- sůl
- Jihočeské máslo na vymazání formy



Návod na přípravu:

Cuketu oloupeme a nastrouháme nahrubo. Lehce osolíme a necháme cca 10 minut odpočinout. Poté z cukety vymačkáme přebytečnou vodu. V míse smícháme vejce, cukr a olej. Přisypeme kypřicí prášek, skořici, mouku, Lipánka, kůru z citronu, cuketu a na kostičky nasekanou čokoládou. Poctivě promícháme. Formu vymažeme Jihočeským máslem a vlijeme těsto. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 50 minut. Po upečení potřeme tvarohovým Lipánkem a můžeme podávat.