

# Ciasto czekoladowo-cukiniowe



Trudność: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Czas przygotowania: 20min , Czas

gotowania: 50min

Całkowity czas: 1g 10min , Porcja: 8

**3681** Kalorii , **0 g** Cukrów , **126 g** Tłuszczu ,  
**80 g** Białek

**Autor:** Redaktor naczelny

**Link:** <https://srecepty.pl/ciasto-czekoladowo-cukiniowe>

## Przygotowanie

W jednej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, przyprawy i sól. W drugiej misce wymieszaj olej, esencję waniliową, cukier oraz jajka. Trochę ubij. Ostrożnie dodaj cukinię i delikatnie wymieszaj. Następnie wsyp posiekane orzechy laskowe. Całą masę wlej do formy i piecz w temperaturze 180°C przez około 40-50 minut. Najlepiej ciasto kontrolować patyczkiem. Jeżeli po wyciągnięciu jest patyczek suchy to ciasto jest już gotowe. Więc wyciągnij go z piekarnika i zostaw w formie jeszcze około 10 minut. Potem wyjmij na kratkę do ostudzenia. Tymczasem przygotuj lukier. W małym rondelku doprowadź do wrzenia bitą śmietanę i wówczas gorącą śmietaną polej na kawalki połamaną czekoladę. Poczekaj zanim czekolada się rozpuści i nalej gotowy lukier na ciasto. Po schłodzeniu możesz podawać.

## Składniki

- ✓ 350 g mąki półgrubej
- ✓ 1 opakowanie proszku do pieczenia
- ✓ 50 g kakao
- ✓ 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- ✓ 1 łyżeczka soli
- ✓ 175 ml oliwy z oliwek
- ✓ 200 g cukru kryształ
- ✓ 3 jajka
- ✓ 2 łyżeczki waniliowej esencji
- ✓ 2 średnie cukinie grubo pokrojone
- ✓ 150 g orzechów laskowych grubo posiekanych
- ✓ Lukier: 200 g czekolady do gotowania
- ✓ 100 ml śmietany do ubijania

## Kategorie

Zwykły dzień, Polska, Lato, Tańsze, Warzywa, Klasyka, Rodzina, Desery, Ciasto

