

Tikvenjak (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora
- **1 kg** tikve
- **1** čaša šećera
- **1 kesica** vanilinog šećera
- **3** jajeta
- **200 ml** ulja
- **1/2 kašičice** cimeta
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Očistiti tikvu i izrendati. Staviti je da se dinsta sa cecerom i malo ulja 20 minuta.

Kada se prohladi, umutiti 3 jajeta, dodati ostatak ulja i prašak za pecivo, vanilin šećer i cimet. Pomešati sa tikvom.

Svaku koru premazati smesom osim poslednje. Peci na 180 C 40 minuta.

Peci na 180 C 40 minuta.

Savet