

Pumpkin cake



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** putera
- **100 g** šecera
- 2 jajeta
- **250+120 g** bundeve
- **170 g** brašna
- **30 g** mlijeka
- **70 g** suvog groža
- **po ukusu** cimeta

Priprema

250 g bundeve narezati, kuhati, pa napraviti pire. U pire staviti grožice, pa promiješati. Ostaviti da se ohladi. Umutiti puter, omekšao na sobnoj temperaturi, sa šecerom. Dodati jedno, po jedno jaje, miksajući svo vrijeme. Zatim dodati pire od bundeve, mlijeko, kao i 60 g bundeve, narezane na kockice. Na kraju dodati i brašno i cimet (po ukusu), pa sve dobro sjediniti. Sipati u kalup, obložen papirom za pečenje ili folijom. Preko staviti preostalih 60 g bundeve, narezane na tanke ploške.

Peci u pecnici zagrijanoj na 180 C, nekih 45 minuta. Pecen kolac ostaviti da se ohladi, pa rezati na parcad. Posuti prah šecerom.

Savet