

Cuketová buchta s čokoládou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

500 g	cuketa
3 ks	vejce
200 g	cukr krupice
100 ml	olej
250 g	bílý smetanový jogurt
150 g	hladká mouka
220 g	polohrubá mouka
1 ks	prášek do pečiva
2 lžice	kakao
špetka	mletý muškátový oříšek
trošku	mletý hřebíček
100 g	nastrouhaná hořká čokoláda
	máslo a polohrubá mouka na vymazání a vysypání formy



Postup přípravy

Cuketu omyjeme a nastrouháme nahrubo. Vejce vyšleháme s cukrem, přimícháme olej a bílý jogurt. Zvlášť smícháme obě mouky s práškem do pečiva, kakaem a kořením. Tyto sypké ingredience pomalu přimícháme k těstu a nakonec vmícháme i nastrouhanou cuketu a nastrouhanou čokoládu. Vzniklou směs nalijeme do vymazané a vysypané formy a dáme do trouby předehřáté na 170 °C. Pečeme 35 až 45 minut - špejlí vyzkoušíme, zda je pečená i uvnitř. Necháme vychladnout a podáváme s oblíbenou kávou nebo čajem.