

Zlatá vařečka Prahy 6



Název pokrmu: **Dýňové sušenky**

Suroviny: 200g dýně Hokaido, 90g másla, 50g cukr krupice
1 lžíce medu, na špičku nože skořice a jedlé sody
200g hl. špaldové mouky
2 lžíce sušených jablek na kostičky

Postup: dýni upečeme (180 C asi 30 min.),
rozmixujeme a vychladíme,
přidáme změkklé máslo a ostatní přísady,
dáme do lednice a druhý den tvoříme sušenky,
pečeme 170 C asi 15 min.

Alergeny: 1 lepek, 7 mléko a výrobky z něj

Dobrou chuť!