



## ORANŽOVÝ CHLEBÍČEK

**čas:** 90 minut

**pomůcky:** dýně Hokaido  
kuchyňské náčiní  
trouba a forma  
na biskupský chlebíček  
recept a suroviny viz dále



### RECEPT

#### Suroviny:

300 - 350 g rozmačkaného pyré z pečené dýně (část může být i cuketa)  
2 vejce  
100 g slunečnicového oleje  
150 g cukru  
300 g hladké mouky  
150 g celozrnné mouky  
1 ks kypřicího prášku (nejlépe bezfosfátový z vinného kamene)  
lžička skořice, pro barvu můžeme přidat i lžičku kurkumy

#### POSTUP:

Připravíme si pyré. Dýni (nejlépe Hokaido) nakrájíme na větší kousky, zbavíme semínek a s trochou oleje upečeme doměkka v troubě (asi 30 minut. na 180 stupňů). Rozmixujeme nebo rozmačkáme vidličkou. Necháme vychladnout a smícháme s vejcem, olejem a cukrem. Ve vedlejší míse smícháme mouku s kypřícím prášek a skořicí. Vše spojíme dohromady a mícháme do hladkého těsta. Vložíme do vymazané hranaté formy na biskupský chlebíček a pečeme na 180 stupňů asi 45 minut. Propečenost otestujeme špejlí.