

# Édes sütőtök kenyér

**Nehézség: közepes**

**Elkészítési idő: 90 perc**

**Hozzávalók:**

\*kk -kávéskanál

250 g sült tök vagy sütőtök püré

100 g vaj

230 g liszt

200 g cukor (barna)

1 tojás

1 narancs leve

1 kk szódabikarbóna

1 zacskó sütőpor

½ kk őrölt fahéj

½ kk őrölt szerecsendió

½ kk őrölt gyömbér

1 csipet só és bors

**Elkészítés:**

1. Elsőként a sült tököt pürésítsd egy krumplitoróval.
2. Majd egy keverőtálban, verd fel a tojást az olvasztott vajjal, és folyamatos kevergetés mellett adagold hozzá a sütőtök pürét.
3. Ezt követően add hozzá a barna cukrot és a narancslevet. Habverővel dolgozd krémes masszává.
4. Egy másik tálban a lisztet keverd össze a sütőporral és a fűszerekkel.
5. Majd apránként keverd sütőtökös masszához a fűszeres lisztet. Finoman dolgozd el, végeredményként egy csomómentes, sűrű és lágy tésztát kapsz.
6. A tésztát szedd kivajazott sütőformába. A kenyérforma eléréséhez, gerinc formát használtam azonban kis zsemléket vagy akár muffin formát is használhatsz.
7. Előmelegített sütőben, süsd 175 C°-on 50 percig.