Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **20 perc**

Elkészítés: **120-150 perc**

Répási Eszter

SÜTŐTÖKÖS KUGLÓF

A sütőtök az ősz egyik nagy sztárja. Jó forrása a ß-karotinnak, mely antioxidáns hatású, valamint az A-vitamin előanyaga.

HOZZÁVALÓK

400 g sütőtök
300 g teljes kiőrlésű tönkölybúzaliszt
70 g xilit
100 g sütő margarin
4 db tojás
2 tk sütőpor
1 db narancs héja
100 ml frissen facsart narancslé
izlés szerint őrölt fahéj
izlés szerint őrölt szegfűszeg
izlés szerint egy kis darab friss gyömbér lereszelve

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz
Laktózmentes
Tojást tartalmaz

1. A sütőtököt megmnossuk, félbe vágjuk, és kikaparjuk a magját.
2. Vékony szeletekre vágjuk, majd 200 °C-on kb. 1 óra alatt megsütjük.
3. Közben egy tálba kimérjük az összes többi hozzávalót, és csomómentesre keverjük.
4. Ha a tök megsült, meghámozzuk, majd egy botmixer segítségével pürésítjük.
5. A tök pürét szintén belekeverjük a már összekevert tésztába.
6. Egy kuglóf formát kivajazunk, kilisztezünk, majd beleöntjük a masszát.
7. 150°C-on hőlégkeverésen kb. 90 perc alatt készre sütjük.
8. Ha felszeleteljük, és úgy látjuk, hogy még nem sült át teljesen, akkor tegyük a szeleteket egy tepsibe, és süssük, amíg minden oldala megsül (DE vigyázzunk, nehogy a teteje megégjen).

Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan