



Kesäkurpitsaleipä

Aineet: 8 dl raastettua kesäkurpitsaa (n. 3 keskikokoista kesäkurpitsaa kuorineen)

2 ½ dl sokeria

½ dl kasviöljyä

2 tl vanilja aromia tai vaniljasokeria

4 munaa

8 dl vehnäjauhoja

2 tl ruokasoodaa

1 tl suolaa

1 tl kanelia

½ tl maustepippuria

½ tl leivinjauhoja

1 dl saksanpähkinä rouhetta (valinnainen)

1 dl rusinoita (valinnainen)

Valmistus: 1. Voitele kaksi leipävuokaa.

2. Sekoita kesäkurpitsa, sokeri, kasviöljy, vanilja ja munat isossa kulhossa tai yleiskoneessa.

3. Lisää muut aineet.

4. Kaada leipävuokiin.

5. Paista uunissa 50 tai 60 minuuttia 180 asteessa tai kunnes hammastikku jää kuivaksi keskeltä koitettaessa.

6. Anna jäähtyä 10 minuuttia, kumoa vuoasta ja jäädytä.

Säilyy kaksi viikkoa, jääkaapissa. Voi hyvin pakastaa.