



## مواد لازم برای ۸ تا ۱۰ نفر

۳۰۰ گرم کدو حلوایی یا تنبل  
کمی آب  
۱۵۰ گرم کره  
۱۵۰ گرم شکر  
۱ بسته شکر وانیل  
۲ عدد تخم مرغ  
۳۰۰ گرم آرد  
۱ بسته بیکنینگ پودر

زمان کل ۶۰ دقیقه  
۲۰ دقیقه زمان آماده سازی و ۴۰ دقیقه زمان پخت و استراحت

### طرز تهیه

کدو تنبل پوست کنده را به مکعب های ۲ سانتی متری خرد کنید. آن ها را در قابلمه ای با آب خیلی کم بریزید و به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه بپزید تا نرم شوند. سپس آب را خالی کرده و کره را به کدوها اضافه کنید و با گوشت کوب برقی پوره کنید. زمان بدهید تا خنک شود.

در یک کاسه، شکر، وانیل و تخم مرغ ها را هم بزنید تا یکدست و پفکی شود.

آرد و بیکنینگ پودر را با هم الک کرده و به تدریج به مخلوط تخم مرغ اضافه کنید و آرام مخلوط کنید.

در نهایت، پوره کدو را به آرامی به مخلوط اضافه کرده و ترکیب کنید. مواد را در قالب چرب شده بریزید و در فری که از قبل گرم شده، با دمای ۱۹۰ درجه سانتی گراد به مدت ۴۰ تا ۴۵ دقیقه بپزید.

نوش جان!

