Гарбузові кекси

Інгредієнти:

* Борошно пшеничне – 100 г
* Гарбуз – 150 г
* Яйця курячі – 2 шт.
* Цукор – 90 г
* Розпушувач – 0,5 ч.л.
* Кориця молота – 0,5 ч.л.
* Олія соняшникова – 2 ст.л.
* За смаком: насіння гарбуза, родзинки, сушена клюква
* Дрібка солі

Рецепт:

1. Змішати цукор, яйця, сіль і корицю. Вінчиком збити до однорідності.
2. Додати борошно з розпушувачем, перемішати.
3. Додати олію, перемішати.
4. Очистити гарбуз, натерти на дрібну терку. Всипати в тісто і перемішати.
5. Додати решту інгредієнтів (родзинки потрібно попередньо промити і висушити), крім насіння, перемішати.
6. Силіконові або металеві форми поставити на деко, змастити невеликою кількістю вершкового масла або олії. Заповнити тістом на 2/3, зверху посипати насінням.
7. Відправити у розігріту до 180 градусів духовку на 35-40 хв.