

Пирожное из тыквы

Тыкву мелко нарезать и тушить до мягкости в небольшом количестве жидкости. Затем сделать из неё пюре.

Добавить сахар, дробленые орехи, яичный желток, молотые сухари и корицу. Хорошенько вымесить.

Добавить взбитый белок, осторожно перемешать с основой. Массу вылить на противень и выпекать до готовности.

Готовый десерт остудить, нарезать кусочками и посыпать сверху сахарной пудрой.

Елена КОВШИКОВА, г. Новочеркасск