

Gresskarpai

Skrevet av Lene i Fredrikstad
mandag 06. oktober 2003 23:00 -

Gresskarpai

1 dl. olje
2 egg
1 dl. vann
3 dl. moset, kokt gresskar (ca. 600 gr. helt gresskar)
5 dl. (300 gr) hvetemel
1/2 ts. salt
1/2 ts. revet muskatnøtt
1 ts. natron
1 ts. kanel
4 1/2 dl sukker
1 dl. nøtter
1 dl. rosiner

Steketemperatur 175-200 grader steketid 1 1/4 time

Smør og mel en avlang (brød-)form, ca 2 liter. (evnt. bruk bakepapir i formen) Bland olje, sammenspet egg, vann og gresskar. Hell dette over de tørre ingrediensene. Rør til alt er blitt gjennomfuktet. Bland tilslutt i nøtter og rosiner. Stek kaken ved 175-200 grader i ca. 75 minutter, men prøv med en kakepinne om den er ferdig. Hvelv kaken på rist. Kan fryses. Det står i oppskriften at den kan serveres skåret i skiver med smør, gjerne ristet i brødrister. Jeg laget en tredobbel porsjon et par ganger i fjor. Og det forsvant gett!

[Originaltråden](#)