**Dýňový koláč**

 1,5 hrnku cukru krupice

 3 hrnku polohrubé mouky dle hustoty těsta

 1 hrnku oleje

 3 ks vejce

 3 lžíce kakao

 2 lžičky skořice mleté

 1 ks prášku do pečiva

 mléko je-li třeba

Poleva (tu jsme nestihli ☹):

 100g másloa

 140g moučkového cukru

 1 lžíce vrchovatá kakaa

 převařená voda dle potřeby

Postup:

Vejce vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme olej, dýni, skořici, kakao, mouku s kypřidlem a dobře promícháme. Pokud je těsto husté (záleží na šťavnatosti dýně) zředíme ho troškou mléka.

Těsto nalijeme na vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech a dáme péct do předehřáté trouby na střední teplotu dozlatova - vyzkoušíme špejlí, těsto se na ní nesmí lepit.

Po upečení necháme zchladnout, pak nalijeme polevu, kterou na koláči rovnoměrně rozetřeme. Polevu můžeme posypat ořechy nebo kokosem.

Poleva: v kastrolku rozehřejeme máslo, přidáme cukr a kakao a kvrdlačkou rozmícháme. Hustou kašičku ředíme na požadovanou hustotu po lžících vodou dle potřeby.