**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.