

# Тыквенно-розмариновый хлеб



На 100 грамм:  
Калорийность: **154.57 ккал.**  
Белки: **5.98 г.**  
Жиры: **3.74 г.**  
Углеводы: **24.89 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tykvenno-rozmarinovyj-hleb/>

## Ингредиенты:

- 500 г тыквы
- 300 г самоподнимающейся муки
- 2 столовые ложки нарезанных листьев свежего розмарина
- 60 г кукурузной муки
- 2 столовые ложки тертого сыра пармезан
- 1 чайная ложка соли
- 250 мл молока
- 2 столовые ложки тыквенных семечек
- песто для подачи

## Приготовление:

Мякоть тыквы отвариваем и превращаем в пюре.

Смешиваем кукурузную муку с пшеничной, пармезаном и розмарином,.

Солим и перемешиваем, добавляем тыквенное пюре с молоком,.

Замешиваем тесто.

Нам потребуется форма для хлеба, смазываем ее маслом и выкладываем в нее тесто.

Посыпаем семечками и запекаем до готовности.

Подаем с соусом песто.