

## **„BANIOCEK”**

*Dawniej na dynię mówiono bania, stąd nazwa placka, który na wsiach w okolicach Bodzentyna był bardzo popularny.*

### **PRODUKTY**

1,25 szklanki oleju  
4 jajka  
2 szklanki utartej dyni  
2,5 szklanki mąki  
1,5 szklanki cukru  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
2 łyżeczki cynamonu  
1 łyżeczka sody  
szczypta soli  
orzechy, rodzynki

### **SPOSÓB WYKONANIA**

Jajka utrzeć z cukrem na puszysta masę. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, olej, a na końcu utartą dynię, cynamon, orzechy i rodzynki. Piec 45 min. w temperaturze 180°C. Można przełożyć powidłami lub dowolną masą i oblać polewą.