

Acidofilní moučník



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 12

4827 kalorií , 0 g cukrů , 193 g tuků , 54 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/acidofilni-moucnik>

Příprava

Do mléka přidáme cukr, vejce, mouku, olej, kakao a sodu a vytvoříme těsto. Toto těsto poté nalijeme na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech a dáme péct. Když je těsto upečené, vyjmeme ho, necháme vychladnout a mezitím si připravíme polevu. Polevu uděláme takto: Cukr smícháme s máslem a rumem. Touto polevou poté polijeme vychladlý moučník.

Ingredience

- ✓ 500 ml acidofilního mléka
- ✓ 250 g moučkového cukru
- ✓ 2 ks vajec
- ✓ 400 g polohrubé mouky
- ✓ 120 ml slunečnicového oleje
- ✓ 2 lžíce kakaa
- ✓ 1 lžička jedlé sody
- ✓ 5 lžic másla
- ✓ 150 g moučkového cukru na polevu
- ✓ 3 lžíce rumu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Moučník