

Buchta s čokokysankou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

2864 kalorií , 9 g cukrů , 134 g tuků , 52 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/buchta-s-cokokysankou>

Příprava

Plech s vyšším okrajem vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. V míse smícháme mouku, oba cukry a prosátý kypřicí prášek. Promícháme, přidáme celé vejce a mléko. Nyní si na dobré promíchání vezmeme elektrický šlehač. Po vymíchání přidáme olej a poté rum. Vypracované těsto vylijeme na plech, povrch buchty stěrkou urovnáme a dáme péci do předehřáté trouby na 180°C asi na 25 minut. Čokoládu nalámeme, ve vodní lázni rozpustíme a poté dobře vmícháme do zakysané smetany. Natřeme na upečený povrch buchty a povrch trochu urovnáme. Buchtu s čokokysankou můžeme pro vylepšení posypat kokosem nebo ořechy.

Ingredience

- ✓ 2 hrnky hladké mouky
- ✓ 1 hrnek krupicového cukru
- ✓ 1 vejce
- ✓ 125 ml slunečnicového oleje
- ✓ 1 hrnek mléka
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 10 ml rumu
- ✓ 200 g čokolády s 50% kakaa
- ✓ 2 zakysané smetany 16%

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

