

Buchta s čokoládou s polevou z Tangu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

2034 kalorií , **1 g** cukrů , **36 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/buchta-s-cokoladou-s-polevou-z-tangu>

Příprava

Vejce, cukr a máslo vyšleháme a přidáme polohrubou mouku s kypřicím práškem, dle potřeby přidáme mléko a 2/3 těsta vylijeme na plech. Rozpustíme čokoládu s kouskem másla, přimícháme do zbylého těsta a lžící pohážeme na světlé těsto, různě upravíme a dáme péci. Instatní nápoj Tango - Lesní směs smícháme v 1/2 l vody, přidáme pudink (vanilkový, malinový, jahodový...) uvaříme a polevu nalijeme na upečenou buchtu.

Ingredience

- 4 vejce
- 1 sklenka cukru krupice
- 1 kostka másla
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1/2 balení čokolády na vaření
- 1 sáček pudinku - vanilkový či ovocný - dle oblíbenosti
- 1 šálek mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník

