

Buchta snů



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

3519 kalorií , **0 g** cukrů , **65 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: guestka1

Odkaz: <https://srecepty.cz/buchta-snu>

Příprava

Utřeme 5 žloutků, cukr, vanilkový cukr a vlažnou vodu, pak přidáme 1 dcl oleje, půlku prášku do pečiva, 25 dkg polohrubé mouky a z 5 bílků sníh. Půlku těsta nalijeme na vymazaný a vyspaný plech, do zbylé poloviny přidáme kakao, nalijeme na světlé těsto. Na syrové těsto po lžících dáme uvařený horký pudink (1 l mléka , 2 vanilkové pudinky, cukr dle chuti, já dávám 2 lžíce krystalu). Upečeme a na horké dáme 2 zakysané smetany, pěkně lžící rozetřeme a posypeme grankem a dáme vychladit.....přeji dobrou chuť

Ingredience

- 5 žloutků
- 25 dkg cukru moučky
- 1 vanilkový cukr
- 100 ml voda
- 100 ml oleje
- 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- 250 g polohrubé mouky
- sníh z 5 bílků
- 2 balení zakysané smetany
- 2 lžíce kakaa
- pudink ze 2 sáčků

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

