

Burákovník



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 12

2715 kalorií , 0 g cukrů , 80 g tuků , 69 g bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/burakovnik>

Příprava

Nastrouhané oříšky, krupičku, strouhanku, cukr a prášek do pečiva smícháme, podle chuti můžeme přidat nastrouhanou čokoládu, granko nebo skořicový cukr. Směs zalijeme vlažným mlékem, ve kterém jsme rozšlehali žloutky, a vše důkladně promícháme. Do hladkého těsta lehce vmícháme sníh ušlehaný z bílků. Pekáček nebo jinou formu vymastíme, vysypeme strouhankou, vlijeme těsto, urovnáme a v předehřáté troubě pečeme při 180°C asi 20 minut. Pak teplotu snížíme a dopečeme dozlatova. Hotový moučník po vychladnutí pocukrujeme a nakrájíme na kostky.

Ingredience

- ✓ 150 g dětské krupičky
- ✓ 150 g prosáté strouhanky
- ✓ 150 g cukru moučka
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 dcl mléka
- ✓ 150 g nahrubo nastrouhaných nesolených burských oříšků

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Moučník