

Cuketovo-kokosová buchta



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **12**

3173 kalorií , **4 g** cukrů , **182 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/cuketovo-kokosova-buchta>

Příprava

V míse důkladně promícháme všechny suroviny na těsto a nalijeme na plech vyložený papírem na pečení. Upečeme dozlatova (200°C, 15 minut). Vychladlou buchtu potřeme tenkou vrstvou marmelády. Čokoládu ve vodní lázni rozpustíme, smícháme se smetanou a polevu rozetřeme na marmeládu. Necháme ztuhnout.

Ingredience

- na těsto: 1 hrnek (300 ml) polohrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 0,75 hrnku cukru krystal
- 1,5 hrnku kokosové moučky
- 0,75 hrnku oleje
- 3 vejce
- 1 hrnek jemně nastrouhané cukety
- dále: meruňková marmeláda
- 1 čokoláda na vaření
- 150 ml zakysané smetany

Kategorie

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