

Dvoubarevná placka s rybízem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 1

5027 kalorií , **0 g** cukrů , **187 g** tuků , **74 g** bílkovin

Autor: KATZVEL

Odkaz: <https://srecepty.cz/dvoubarevna-placka-s-rybize>

Příprava

V jedné misce připravíme tmavé těsto z 300 g polohrubé mouky, 1 prášku do pečiva, 150 g krystalového cukru, 3 lžíc kakaového prášku, 0,5 lžičky skořice, 1 vejce, 80 g oleje a 250 ml mléka. Ve druhé misce uděláme světlé těsto z 300 g polohrubé mouky, 0,5 prášku do pečiva, 150 g krystalového cukru, 1 vejce, 80 g oleje a 200 ml mléka důkladným promícháním všech surovin. Na plech vyložený papírem na pečení rozetřeme tmavé těsto, na ně světlé a hustě posypeme rybízem. Vložíme do trouby, vyhřáté na 180 °C a upečeme dozlatova (cca 20-25 minut).

Ingredience

- ✓ 600 g polohrubé mouky
- ✓ 1+1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 300 g cukru krystal
- ✓ 2 vejce
- ✓ 160 g rostlinného oleje
- ✓ 3 lžíce kakaa
- ✓ 450 ml mléka
- ✓ 1/2 lžičky skořice
- ✓ rybíz

Kategorie

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

