

Hančina hrníčková buchta



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

3580 kalorií , **0 g** cukrů , **136 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/hancina-hrnickova-buchta>

Příprava

Mouku smícháme s cukrem, citrónovou kůrou a práškem do pečiva. Řádně promícháme a přidáme mléko, olej a žloutky. Vypracujeme těsto, do něhož pomalu přimícháváme sníh ze dvou bílků. Těsto vlijeme na vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech. V rozehřáté troubě pečeme cca 30-40 minut, než se nám buchta začne odlepovat od krajů plechu.

Tip k receptu

Podle chuti můžeme přidat nahrubo nastrouhaná jablka či kompotované ovoce.

Ingredience

- 2 hrnečky polohrubé mouky
- 3/4 hrnečku cukru krystal
- 1 hrneček mléka
- 1/2 hrnečku oleje
- 1 prášek do pečiva
- 2 vejce
- citrónová kůra

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

