

# Kakaová buchta



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 16

**3487** kalorií , **1 g** cukrů , **272 g** tuků , **56 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kakaova-buchta>

## Příprava

Hery necháme v teple, aby změkla. Poté ji dáme do misky a přidáme cukr, kakao, hrnek teplé vody. Zamícháme a uděláme směs. Z této směsi odlijeme 1 hrnek na polevu. Do zbylé směsi přidáme vejce, mouku, kterou jsme smíchali s práškem do pečiva a vymícháme řidší těsto, které nalijeme do máslem vymazaný a polohrubou moukou vysypaný plech a dáme péct. Pečeme při 190 °C, cca 40 minut. Hotovou buchtu vyjmeme z trouby, necháme vychladnout, polijeme polevou a posypeme kokosovou moučkou.

## Ingredience

- ✓ 250 g Hery
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 4 lžíce másla
- ✓ 250 g cukru krupice
- ✓ 1 hrneček vody
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 3 lžíce kakaa
- ✓ 3 lžíce kokosové moučky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Exotika, Rodina, Moučník