

Maková buchta



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 12

4667 kalorií , **64 g** cukrů , **276 g** tuků , **159 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/makova-buchta>

Příprava

Z pokrmového tuku, cukru krupice, kypřícího prášku do pečiva, 2 vanilkových cukrů a 1 vejce vypracujeme hladké těsto. Pomletý mák přidáme do mléka, přivedeme k varu a vaříme 15 minut, dokud nevznikne hustá hmota. Vychladlou hmotu smícháme se 6 žloutky, 2 vanilkovými cukry a rozinkami. Přidáme ušlehaný sníh z 6 bílků a vše důkladně promícháme. Těsto rozválíme a dáme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vytvarujeme nízký okraj a přebytečné těsto odřízneme. Vlijeme makovou hmotu a rovnoměrně rozetřeme. Zbytek těsta rozválíme, vytvarujeme obdélník a nakrájíme na proužky, které pokládáme na makovou hmotu. Pečeme 30 minut v předehřáté troubě na 150 °C.

▣ Tip k receptu

Vychladlou buchtu můžeme ozdobit bílou polevou.

Ingredience

- 220 g ztuženého pokrmového tuku
- 150 g cukru krupice
- 1 kypřící prášek do pečiva
- 7 vajec
- 4 vanilkové cukry
- 300 g hladké mouky
- 400 g máku
- 100 g rozinek
- 50 g másla
- 50 g cukru moučky
- 200 ml mléka

Kategorie

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