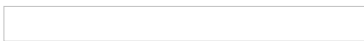


Rezy z bramborové kaše



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **20**

1308 kalorií , **4 g** cukrů , **78 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/rezy-z-bramborove-kase>

Příprava

Žloutky ušlehejte s cukrem do pěny, přilévejte olej a teplé mléko. Přidejte vanilku, 200 g balení strouhaných ořechů, studenou bramborovou kaši. Potom vmícháme mouku s práškem, nakonec sníh z bílků. Nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a upečeme při 170°C.

Tip k receptu

Vychladlý korpus buď rozřízněte a namažte máslovým nebo pudinkovým krémem, povrch potřete džemem a polijte čokoládou. Nebo dozdobte podle své fantazie. Také můžete nechat suchý nebo zkombinovat, jak je libo.

Ingredience

- 5 vajec
- 150 g cukru krupice
- 1 lžička vanilkové esence
- 50 ml slunečnicového oleje
- 100 ml mléka
- 140 g hladké mouky
- 1 balení strouhaných ořechů
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Rodina, Svačinka