

Šlehačkový třešňový moučník



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 6

2706 kalorií , **4 g** cukrů , **10 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/slehackovy-tresnovy-moucnik>

Příprava

Vejsce a cukr vyšleháme do pěny, postupně přidáme smetanu, prosátou mouku, vanilkový cukr a prášek do pečiva. Všechno dobře promícháme, polovinu vylijeme na tukem vymazaný plech, do druhé poloviny vmícháme kakao a vylijeme na světlé těsto. Těsto posypeme okapanými třešněmi. Pečeme při 180°C asi 20-22 minut. Posypeme moučkovým cukrem a nakrájíme.

Tip k receptu

Ovoce můžeme použít jakékoliv.

Ingredience

- 1 hrneček polohrubé mouky
- 1 hrneček hladké mouky
- 1 hrneček cukru krystal
- 3 vejce
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 sáček vanilkového cukru
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 konzerva třešní
- 1 lžíce kakaa

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Rychlovka, Rodina, Moučník

