

Švestková nedělní bomba



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 12

4889 kalorií , **357 g** cukrů , **182 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/svestkova-nedelni-bomba>

Příprava

Do pekáčku dáme 4 lžíce másla a nahřejeme v troubě, až se máslo rozpustí, rovnoměrně posypeme hnědým cukrem. Na toto naskládáme na dílky nakrájené švestky pěkně v řadách, až je pokryté celé dno.

Těsto: Utřeme zbývající máslo s pískovým cukrem a citronovou kůrou, přidáme postupně vejce, pak přidávat střídavě mouku a mléko. Toto hladké těsto stěrkou rozetřeme rovnoměrně a opatrně na švestky, tak abychom švestky neposunuli. Pečeme asi 50 minut.

Ingredience

- 200 g másla
- 120 g hnědého cukru
- 250 g pískového cukru
- 2 vejce
- 330 g hladké mouky
- špetka soli
- 125 ml mléka
- troška citronové kůry
- 1 a 1/2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- švestky nebo blumy

Kategorie

Velikonoce, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Rodina, Moučník

