

# Mokrá buchta



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 55min , Porce: 16

**4219** kalorií , **1 g** cukrů , **227 g** tuků , **61 g** bílkovin

**Autor:** kaccka

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

## Příprava

Rozinky namočíme do rumu a necháme je nacucat. Vejce našleháme s moučkovým i vanilkovým cukrem, přidáme olej, mouku s práškem do pečiva, rum, rozinky a ovocné kompoty i se šťávou. Dobře promícháme a těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Vychladlou buchtu stačí jen pocukrovat, nebo polít čokoládovou polevou.

## Ingredience

- 40 dkg polohrubé mouky
- 15 dkg cukru moučky
- 2 dcl rostlinného oleje
- 4 vejce
- 1 lžíce rozinek
- 3-5 lžic rumu
- 1 vanilkový cukr
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 2 malé ovocné kompoty

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Dezert