Drobenková buchta s ovocem

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **8**

2720 kalorií , **0 g** cukrů , **16 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Petra

Odkaz: https://srecepty.cz/drobenkova-buchta-s-ovocem

Příprava

Do mísy smícháme mouku s cukrem a máslem a rukou si rozdrtíme drobenkovou směs. Odebereme 1 hrnek a do zbytku přidáme mléko, rozšlehaná vejce a prášek do pečiva. Mezitím si zcedíme kompot, aby ovoce mělo čas odkapat. Těsto roprostřeme na předem vymazaný plech (vysypaný trochou mouky) a naneseme ovoce. Nakonec přidáme nahoru odebranou drobenku, kterou jsme odebrali do hrnku na začátku přípravy. Pozvolna pečeme v troubě cca 20-25 minut.

Tip k receptu

Při výběru kompotovaného ovoce buďte opatrní a vybírejte jen kyselejší zavařeniny jako ryngle, rybíz, maliny apod. Se sladkým ovocem by byla buchta až příliš sladká.

Ingredience

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek moučkového cukru
- 1/8 másla
- 1 necelý hrnek mléka
- 2 vejce
- 1 kypřící prášek do pečiva
- 2 sklenice 0,7 l ovocného kompotu dle vlastního výběru

Kategorie

Česká, Moučník