

Dvoubarevná placka s rybízem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 1

5027 kalorií , **0 g** cukrů , **187 g** tuků , **74 g** bílkovin

Autor: KATZVEL

Odkaz: <https://srecepty.cz/dvoubarevna-placka-s-rybize>

Příprava

V jedné misce připravíme tmavé těsto z 300 g polohrubé mouky, 1 prášku do pečiva, 150 g krystalového cukru, 3 lžic kakaového prášku, 0,5 lžičky skořice, 1 vejce, 80 g oleje a 250 ml mléka. Ve druhé misce uděláme světlé těsto z 300 g polohrubé mouky, 0,5 prášku do pečiva, 150 g krystalového cukru, 1 vejce, 80 g oleje a 200 ml mléka důkladným promícháním všech surovin. Na plech vyložený papírem na pečení rozetřeme tmavé těsto, na ně světlé a hustě posypeme rybízem. Vložíme do trouby, vyhřáté na 180°C a upečeme dozlatova (cca 20-25 minut).

Ingredience

- 600 g polohrubé mouky
- 1+1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- 300 g cukru krystal
- 2 vejce
- 160 g rostlinného oleje
- 3 lžíce kakaa
- 450 ml mléka
- 1/2 lžičky skořice
- rybíz

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník

