Zlatčina "Ořechová buchta"

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

6925 kalorií , **14 g** cukrů , **424 g** tuků , **159 g** bílkovin

Autor: Zlatka

Odkaz: https://srecepty.cz/zlatcina-orechova-buchta

Příprava

Všechny ingredience promícháme v lité těsto. Pekáč vymastíme tukem a vysypeme moukou nebo strouhankou. Pečeme ve středně vyhřáté troubě, tak dlouho až se těsto při píchnutí špejlí nebude lepit. Pečeme v předehřáté troubě a cca 180 stupnů po dobu asi 30 min. Délka pečení je u každé trouby jiná, proto doporučuji péci tak dlouho, dokud se na špejli nebude lepit těsto. Po upečení necháme vychladnout.

Tip k receptu

Těsto si můžeme udělat dvoubarvené. Můžeme doplnit čokoládovou polevou s posypanými ořechy nebo kokosem.

Ingredience

- 3 hrnečky polohrubé mouky
- 1 kypřící prášek do pečiva
- 2 hrnečky cukru krupice
- 2 hrnečky mletých vlašských ořechů
- 1/2 hrnečku rostlinného oleje
- 3 hrnečky kyselého mléka
- 3 lžíce kakaa

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník