

Rychlá buchta z kefíru

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- cukr krupice 350 g
- kakao 2 lžíce
- kefír 400 ml
- hladká mouka 100 g
- polohrubá mouka 250 g
- olej 100 ml
- prášek do pečiva 1 balíček
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Do mísy dáme vejce, přidáme cukr, kakao a rozšleháme. Přilijeme olej, kefír nebo kyšku a dobře rozšleháme. Zašleháme mouky smíchané s práškem do pečiva, nalijeme na plech vymazaný a vysypaný polohrubou moukou a na 180°C upečeme dočervena, vychladlou pocukrujeme. Někdy pokladu buchtu ovocem - kompot třešně, dýně, hrušky. Můžeme taky polít citrónovou nebo čokoládovou polevou, kterou koupíme a připravíme podle návodu na sáčku nebo si uděláme svou oblíbenou.