

Kefírová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- vejce 1 ks
- mouka hladká 400 g
- kefír 1 ks
- soda 1 lžíce
- kakao 2 lžíce
- cukr moučkový 300 g
- olej 200 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Utřeme do pěny olej, vejce a cukr. Přidáme kefír, sodu, mouku a kakao. Všechno dobře promícháme a hotové těsto nalijeme na vymazaný plech.

Buchtou pečeme v předehřáté troubě při 170 °C asi 40 minut. Hotovou ji můžeme posypat cukrem nebo polít jakoukoliv polevou a ozdobit šlehačkou.