

Kakaová buchta s polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

• **Těsto:**

- Hladká mouka 250 g
- Hera 0.5 balení
- Mléko 250 ml
- Moučkový cukr 250 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Vejce 2 ks

• **Čokoládová poleva:**

- Kakao 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Moučkový cukr 200 g
- Hera 0.5 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plech vymažeme olejem a vysypeme hrubou moukou. V míse utřeme heru s moučkovým cukrem a

pak přidáme ostatní přísady a vše promícháme. Pečeme v předehřáté troubě dokud není piškot upečený. Přísady na polevu kromě vejce připravíme v kastrůlku a poté necháme polevu vychladnout. Jakmile je poleva studená přidáme do ní vejce a polijeme s ní piškot.