

# Hrnková buchta s meruňkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 12

- polohrubá mouka 1 hrnek
- hladká mouka 1 hrnek
- vlažné mléko 1 hrnek
- cukr 1 hrnek
- olj 3.4 hrnek
- vejce 2 ks
- prášek do pečiva 1 balíček
- sůl 1 špetka
- meruňky 1 sklenice
- hladká mouka 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- moučkový cukr 1 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 12

## Postup:

1. Do mísy vložíme vejce a cukr, přilijeme mléko a olej, metličkou vše rozšleháme
2. Přidáme obě mouky smíchané se solí a práškem do pečiva
3. Hladké řídké těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech, rovnoměrně rozložíme kousky ovoce a dáme péci
4. Pečeme při teplotě kolem 170 °C asi 40 minut

5. Hotovou buchtu posypeme moučkovým cukrem, nakrájíme a můžeme podávat, například ozdobenou snítky máty.

Poznámka:

hrnek o obsahu cca 250 ml