

# Fofrbuchta

**Kategorie:** [Moučníky](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 16

- vejce 3 ks
- cukr 0.75 hrnek
- mléko 1 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- skořicový cukr 1 ks
- polohrubá mouka 2 hrnek
- kypřicí prášek 1 ks
- nasekané vlašské ořechy 0.5 hrnek
- nastrouhaná jablka 3 ks
- tabulka čokoláda 1 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Vejce vyšleháme s cukrem do pěny, vmícháme mléko, olej a skořicový cukr. Postupně přidáváme mouku smíchanou s kypřicím práškem, nasekané vlašské ořechy, nahrubo nastrouhaná jablka a nakonec nasekanou čokoládu.

Pokud je těsto příliš tuhé, přilijeme trochu mléka. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě při 185 °C 25 minut.