

Tetina dvoubarevná buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- vejce 4 ks
- cukr krupice 1 hrnek
- mléko 1 hrnek
- olej 0.75 hrnek
- polohrubá mouka 2 hrnek
- kypřicí prášek 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- kakao 3 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Ušleháme vejce s cukrem, přidáme mléko, pak mouku s práškem do pečiva a vanilkovým cukrem. Nakonec vmícháme olej.

Dvě třetiny těsta vlijeme do vymaštěného pekáče. Zbývající třetinu obarvíme kakaem a nalijeme na první těsto, jemně projedeme vidličkou, abychom vytvořili mramorování. Pečeme v předehřáté troubě při 150 °C přibližně 40 minut.