

Tátova hrníčková buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- polohrubá mouka 4 hrnek
- cukr krupice 2 hrnek
- kypřicí prášek 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- vanilkový pudink 1 ks
- mléko 2 hrnek
- olej 2 hrnek
- rumové aroma 1 ks
- vejce 4 ks
- kakao 4 lžíce
- hořká čokoláda 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Smícháme všechny sypké suroviny (mouku, cukry, prášek do pečiva, pudink). V jiné nádobě rozmixujeme tekuté suroviny (mléko, olej, rumové aroma a vejce). Do tekuté směsi pomalu vmícháme sypké suroviny.

Polovinu těsta odlijeme a vmícháme do ní kakao a nasekanou čokoládu. Nakonec střídavě nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a posypeme ořechy. Pečeme asi 20 minut při 150 °C.