

Řezy Raffaello

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- polohrubá mouka 2 hrnek
- prášek do pečiva 1 ks
- cukr 1 hrnek
- mléko 1 hrnek
- olej 0.75 hrnek
- vejce 2 ks
- smetana 2 ks
- moučkový cukr 1 hrnek
- kokos 2 hrnek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z mouky, cukru, mléka, oleje, vajec a prášku do pečiva vypracujeme těsto. Nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech.

Nalité těsto na plechu posypeme hrnkem moučkového cukru a 1-2 hrnky kokosu dle chuti. Pečeme cca 15-20 minut při 180 °C. Pečeme do zrudnutí kokosu - pozor, aby se nespálil.

Na upečenou horkou buchtu nalijeme 1 - 1 1/2 smetany.