

Jablková buchta s čokoládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- čokoláda na vaření 2 ks
- prášek do pečiva 1 lžička
- vejce 3 ks
- olej 150 ml
- cukr krupice 300 g
- jablka 500 g
- nasekané mandle 1 ks
- cukr vanilkový 1 ks
- mouka hrubá 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Jablka oloupeme a nastrouháme. Vejce ušleháme společně s krystalovým a vanilkovým cukrem. Přidáme olej, nastrouhaná jablka a nakonec mouku s práškem do pečiva.

Vše zamícháme a nalijeme na větší vyvýšený plech, který jsme vymazali olejem a vysypali moukou. Dáme péci do vyhřáté trouby. Pečeme asi 30 minut.

Po vychladnutí potřeme čokoládovou polevou, kterou si připravíme dle návodu, a nakonec posypeme mandlovými lupínky.

