

Citronová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- polohrubá mouka 450 g
- soda 1 lžička
- vejce 2 ks
- olej 100 ml
- smetana na vaření 250 ml
- kůra a šťáva z jednoho citronu 1 ks
- trochu mléka 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Veškeré suroviny smícháme dohromady v těsto. Pokud je těsto příliš husté, přidáme mléko. Vzniklé těsto nalijeme na plech, který jsme vyložili papírem na pečení a upečeme do zezlátnutí povrchu při 180 °C asi 20 - 25 minut. Po upečení můžeme posypat cukrem nebo polít citronovou polevou.