

Netinka s majolkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- polohrubé mouky 2 hrnek
- cukru krupice 1 hrnek
- prášek do pečiva 1 ks
- mléka 1 hrnek
- vejce 1 ks
- majolky 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Nejdříve smícháme sypké suroviny a potom přidáme mléko a vejce a na konec zamícháme majolku. Vznikne krásně hladké těsto, které nalijeme na máslem vymazaný a strouhankou vysypaný normální plech. Poklademe ovocem a zasypeme drobenkou. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C, dokud není netinka zlatavá.

Poznámka:

Je to úúúúúúžasně rychlá a mooooooc dobrá záležitost!!! Buchta je neskutečně měkkounká!
MŇAMKA!!!