

Jogurtovo-kakaová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Polohrubá mouka 3 dl
- Cukr krupice 1 hrnek
- Kakao 3 lžíce
- Prášek do pečiva 1 ks
- Mléko 1 hrnek
- Olej 0.5 hrnek
- Vejce 2 ks
- Bílý jogurt 500 g
- Kakaový pudink (nebo čokoládový) 1 ks
- Cukr krupice 4 lžíce
- Mléko 1 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Těsto:

Vejce vyšleháme s cukrem do pěny. Přidáme olej, mléko, kakao s moukou a prášek do pečiva. Vše řádně promícháme a rovnoměrně rozetřeme na plech, který vymažeme máslem a vysypeme moukou.

Jogurtová směs:

Jogurt dáme do misky a přidáme cukr. Pudink rozmícháme v 1dl mléka. Vše zamícháme. Můžeme podle potřeby i přidat lžičku kakaa. Náplní polijeme těsto cik-cak. Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Že je buchta hotová poznáme tak, že se na špejli nelepí těsto.