

Kefírová buchta II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Polohrubá mouka 100 g
- Hladká mouka 250 g
- Cukr krupice 120 g
- Soda 1 lžíce
- Kakao 2 lžíce
- Olej 200 ml
- Kefírové mléko 500 ml
- Vejce 1 ks
- **POLEVA**
- Zakysaná smetana 200 g
- Hořká čokoláda 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do mísy nasypete obě mouky, cukr, sodu a kakao a dobře promíchejte, aby nikde nezbyly hrudky kakaa. Teprve pak přimíchejte olej, kefír a vejce. Vzniklé těsto nalijte na plech vyložený pečicím papírem. V troubě vyhřáté na 180 °C pečte okolo 20 minut. Čokoládu nechte rozpustit ve vodní lázni, smíchejte se smetanou a rozetřete na vychladlý moučník. Podávejte nakrájené na kostičky.

