

Černá buchta z kefíru

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 12

- Kefír 1 l
- Olej 200 ml
- Rozinky 1 hrst
- Cukr krupice 350 g
- Hladká mouka 350 g
- Vejce 2 ks
- Soda 1 lžice
- Kakao 3 lžice
- Cukr moučka 1 ks
- Šlehačka 1 ks
- Hladká mouka na vysypání 1 ks
- Tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Olej, cukr a vejce umícháme elektrickým šlehačem do hladkého světlého krému. Potom střídavě po troškách přidáváme mouku smíchanou s kakaem a sodou, a kefirové mléko. Kefír použijeme tučnější.

Těsto nalijeme do vymazaného a hladkou moukou vysypaného plechu. Povrch posypeme rozinkami, necháme je asi minutu "sedat" a pečeme ve vyhřáté troubě asi 25 minut.

Buchta krásně vyběhne, ale musíme si dát pozor, abychom s plechem neklepli - buchta by se srazila.

Před podáváním černou keřírovou buchtu pocukrujeme a ozdobíme šlehačkou.