

Nesovická buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 9

- Olej 2 lžíce
- Cukr moučka 100 g
- Hrubá mouka 100 g
- Kokos 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Polohrubá mouka 250 g
- Olej 5 lžíce
- Mléko 1 l
- Cukr krupice 150 g
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

Nasucho smícháme dohromady mouku, cukr a prášek do pečiva. Přidáme mléko, vejce a olej. Vše důkladně promícháme a nalijeme na vymazaný a vysypaný plech.

Těsto poklademe sezónním ovocem (rybíz, jahody, maliny, třešně, meruňky), také strouhanými jablky, nebo v zimě kompotem.

Nahoru dáme drobenku, kterou vyrobíme z oleje, mouky a moučkového cukru. Nastrouhaná jablka

můžeme přisypat skořicí a pro slavnostní příležitosti můžeme do drobenky přidat kokos.

Nesovickou buchtu pečeme ve vyhřáté troubě do zlatohněda. Že máme hotovo poznáme tak, že okraje odstoupí od plechu.