

Myslivecká buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 15

- Vejce 3 ks
- Polohrubá mouka 400 g
- Barevný kokos 50 g
- Olej 125 ml
- Cukr krupice 270 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Kompot zavařenina 1 ks
- Polohrubá mouka na vysypání 1 ks
- Tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Olej, vejce, barevný kokos (modrý, zelený) a cukr šleháme elektrickým šlehačem asi 5 minut.

Potom postupně přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a celý kompot (zavařovaná dýně) i se šťávou. Důkladně promícháme a nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech.

Pečeme v předehřáté troubě na 175 °C asi 30 minut. Okraje buchty odstoupí od krajů plechu.

Před podáváním mysliveckou buchtu můžeme posypat moučkovým cukrem, případně každý kousek

ozdobíme kopečkem šlehačky a poprášíme barevným kokosem.