

Hrníčková buchta s ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Kompotované ovoce 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Polohrubá mouka na vysypání 1 ks
- Tuk na vymazání 1 ks
- Mléko 1 hrnek
- Hladká mouka 1 hrnek
- Polohrubá mouka 1 hrnek
- Prášek do pečiva 1 ks
- Vejce 1 ks
- Cukr krupice 1 hrnek
- Olej 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

V míse mícháme elektrickým šlehačem cukr, olej a vejce asi 10 minut. Potom po troškách střídavě přidáváme polohrubou i hladkou mouku (obojí smícháme s práškem do pečiva) a mléko. Promícháme a nalijeme na vymazaný a polohrubou moukou vysypaný plech.

Povrch těsta uhladíme a posypeme nakrájeným kompotovaným ovocem, které jsme si předem obalili ve vanilkovém cukru. Ovoce lze použít i čerstvé - omyté a nadrobno nakrájené.

Hrníčkovou buchtu s ovocem pečeme ve vyhřáté troubě dozlatova.

Pro přípravu můžeme použít i 3 dcl hrnek. Pokud jako použijeme hroznové víno, použijeme i hroznový olej.