

Perníková buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: markéta



Suroviny

- hladká mouka 300 g
- cukr moučka 300 g
- mléko 10 lžíce
- vanilkový cukr 1 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- vejce 2 ks
- tuk 80 g
- kakao 4 lžíce
- Perníkové koření 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Nejdříve smícháme moč.cukr a mléko a postupně přidáváme ostatní ingredience.Pečeme při 180°C asi 30min.

Poznámka:

Po upečení můžeme natřít marmeládou a dozdobit šlehačkou.