

# Jablková buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: markéta



## Suroviny

- cukr moučka 300 g
- vejce 3 ks
- polohrubá mouka 400 g
- jablka 600 g
- jedlá soda 1 lžička
- olej 2 dl
- **Na žmolenku:**
- Máslo 150 g
- Polohrubá mouka 150 g
- Cukr krystal 100 g

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Utřeme cukr s celými vejci do pěny. Postupně přidáváme ostatní ingredience. Vyljeme na plech

vyložený pečícím papírem, posypeme nastrohanými jablky a žmolenkou a pečeme při 180 asi 25min. Po upečení pocukrujeme.

## **Poznámka:**

velmi rychlá a vláčná buchta.