

Bulharský dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 12

- Prášek do pečiva 1 lžička
- Cukr krupice 1.5 hrnek
- Polohrubá mouka 1.5 hrnek
- Vejce 5 ks
- Minerální voda 1 lžíce
- Olej 1 lžička
- Kakao 2 lžíce
- Rozinky 1 hrst
- Ořechy 1 hrst

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 12

Postup:

V míse smícháme vejce s cukrem (metličkou). Přidáme prosátou mouku, kterou smícháme s kypřícím práškem. Přilijeme vodu a olej a dobře zamícháme. Formu si vymažeme olejem a vysypeme moukou. Nalijeme těsto a ořechy, kakao a rozinky.

Troubu předehřejeme na 200 stupňů a pečeme asi 10 minut. Poté troubu stáhneme na 150 stupňů a pečeme dalších 40 minut.