

Vodouch

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Růža



Suroviny

Porce: 16

- voda 1 hrnek
- Hera 1 kostka
- vanilkový cukr 1 ks
- moučkový cukr 2 hrnek
- kakao 2 lžíce
- polohrubá mouka 2 hrnek
- prášek do pečiva 1 ks
- vejce 4 ks
- kokos 150 g
- mleté ořechy 150 g
- Hera 5 g
- hrubá mouka 5 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Vodu, Heru, vanilkový cukr, kakao a moučkový cukr svaříme. Ze vzniklé hmoty odebereme 1 hrnek, který si necháme na finální dokončení jako polevu. Do vychladlého zbytku hmoty přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a vejce. Dobře promícháme nebo prošleháme a nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a upečeme ve středně teplé troubě. Pečeme asi 30 minut, průběžně zkoušíme špejlí, zda je moučník propečený. Po vytažení z trouby ihned polijeme polevou (hmotou v

hrnku) a posypeme kokosem nebo mletými ořechy.