

Moučník "Nescafe"

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 300 g
- Moučkový cukr 150 g
- Máslo 100 g
- Olej 3 lžíce
- Vejce 2 ks
- Nescafe káva 1 lžíce
- Kakao 3 lžíce
- Mléko 250 ml
- Rum 1 dl
- Prášek do pečiva 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechno promícháme. Nalijeme na pekáč a pečeme při 180 stupních, 15 minut. Do čokoládové polevy zamícháme zakysanou smetanu a polejeme po vychladnutí buchtu.