

Kokosová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Polohrubá mouka 500 g
- Kakao holandského typu 4 lžíce
- Prášek do pečiva 2 balení
- Krupicový cukr 500 g
- Mléko 500 ml
- Vejce 2 ks
- Máslo a hrubá mouka na vymazání a vysypání plechu 1 ks
- Strouhaný kokos 150 g
- Na rumové máslo: 1 ks
- Máslo, změkklé 250 g
- Moučkový cukr 250 g
- Kakao, holandského typu 4 lžička
- Rum 4 lžíce
- Mléko 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Mouku smíchejte s kakaem holandského typu tak, aby ve směsi nebyly žádné kakaové hrudky. Přidejte oba sáčky prášku do pečiva a cukr. Nakonec vmíchejte mléko a vejce a vzniklé těsto nalijte na vymazaný a hrubou moukou vysypaný hlubší plech. Pečte při 210-220°C asi 20 minut.

2. Zatímco se buchta peče, udělejte rumové máslo. Změklé máslo utřete s cukrem smíchaným s kakaem, pak přidejte rum a případně i mléko. Dejte stranou.

3. Buchtu po vytažení z trouby ihned potrhejte vidličkou a potřete rumovým máslem. Nakonec posypte strouhaným kokosem.