

Hop do trouby

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

• POLEVA+ 1. ČÁST TĚSTA

- máslo 250 g
- vanilkový cukr 1 ks
- voda 2 dl
- cukr 4 dl
- kakao 2 lžíce

• 2. ČÁST TĚSTA

- polohrubá mouka 3 dl
- hladká mouka 1 dl
- prášek do pečiva 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- vejce 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Héru(máslo) ,vodu,cukr,vanilkový cukr,kakao smícháme,dáme do hrnce a zahřejeme, odlijeme do 1 skleničku na polevu a zbytek dáme bokem.

2. Do mísy dáme mouku, prášek do pečiva ,4 vejce,vanilkový cukr vše promícháme a přidáme zbytek první části těsta-polevy.

Dobře promícháme a nalijeme na vymaštěný vyšší plech. Dáme do rozehřáté trouby péct na 30 min. Když je to hotové tak vezmeme skleničku kde máme odstavenou polevu a nalijeme to na upečenou buchtu, rozetřeme metličkou rovnoměrně a posypeme kokosem nebo mletými ořechy. Je to celé hotové za 40min.

Poznámka:

Výborná rychlovka ke kávičce.