

Citrónová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Polohrubá mouka 450 g
- Soda 1 lžička
- Cukr krystal 170 g
- Vejce 2 ks
- Olej 100 g
- Smetana 250 g
- Kůra a šťáva z citrónu 1 ks
- Mléko 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Všechny suroviny smícháme v těsto, je-li příliš husté, zředíme trochu mlékem. Nalijeme do menšího hlubšího plechu vyloženého papírem na pečení a dáme do trouby na 180 stupňů a pečeme asi 25 minut do zezlátnutí povrchu.