

Ořechová cupochoutka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Nahrubo nastrouhané cukety 250 g
- Polohrubá mouka 125 g
- Drcené ořechy 125 g
- Krupicový cukr 125 g
- Vejce 2 ks
- Olej 5 lžíce
- Mléko 4 lžíce
- Vanilkový cukr 1.2 balení
- Kypřicí prášek do pečiva 2 lžička
- Mletá skořice 1 lžička
- Jedlá soda 1 špetka
- Tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy 1 ks
- Ořechy a moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse vyšleháme vejce s oběma cukry do pěny. Vmícháme do ni olej, mouku prosátou s práškem do pečiva a sodou, vymačkanou cuketu, ořechy, skořici a mléko. Těsto rozetřeme do vymazané a vysypané dortové formy o průměru 22 cm, posypeme ho ořechy a pečeme asi 45 minut při 175°C. Před podáváním vychladnou buchtu pocukrujeme.

