

Cuketová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Strouhaná cuketa 350 g
- Polohrubá mouka 350 g
- Cukr 250 g
- Vejce 1 ks
- Olej 4 lžíce
- Kakao 2 lžička
- Prášek do pečiva 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Oloupanou nastrouhanou tvrdou část cukety vložíme do mísy, přidáme ostatní ingredience a zamícháme. Do vymazaného a moukou vysypaného plechu nalijeme připravenou hmotu a pečeme ve středně vyhřáté troubě. Po upečení buchtu polijeme polevou, můžeme také potřít džemem a zdobit šlehačkou nebo pouze pocukrovat.