

Rychlá buchta z cukety

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Strouhaná cuketa 2 hrnek
- Polohrubá mouka 1 hrnek
- Hladká mouka 1 hrnek
- Krupice cukr 1 hrnek
- Olej 1 hrnek
- Vejce 3 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Kakao 2 lžíce
- Tuk na vymazání formy 1 ks
- Strouhanka na vysypání plechu 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Mouku smícháme s cukry, práškem do pečiva a kakaem. Vejce rozmícháme s olejem a nastrouhanou cuketou. Vmícháme sypké směsi a vypracujeme vláčné těsto. Rozetřeme ho na vymazaný a vysypaný plech (formu). Upečeme v troubě vyhřáté na 180°C. Propečení zkontrolujeme špejlí.