

Buchty švestáky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Polohrubá mouka 1 kg
- Cukr 150 g
- Olej 125 ml
- Žloutky 2 ks
- Droždí 1 ks
- Mléko 600 ml
- Sůl 1 lžice
- Citrónová kůra 1 ks
- Švestky 1 balíček
- Cukr se skořicí 1 ks
- Máslo na potírání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Z uvedených ingrediencí zaděláme hladké těsto a necháme na teplém místě vykynout. Z vykynutého těsta nakrájíme čtverečky. Na těsto dáme cca 1/3 lžičky cukru se skořicí a omytou osušenou švestku. Zabalíme buchty, dáme na plech s pečícím papírem chvíli nakynout. Před vložením do trouby potřeme buchty vlažným máslem. Pečeme při teplotě 170°C dozlatava. Buchy po vytažení z trouby potřeme znovu vlažným máslem.