

Hrníčková Margot s kokosem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Čokoláda margot 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Hladká mouka 3 hrnek
- Vejce 3 ks
- Olej 5 lžíce
- Mléko 1 hrnek
- Cukr moučka 1 hrnek
- Kakao 2 lžíce
- Kokos 2 hrst
- Marmeláda 1 ks
- Mouka na vysypání 1 ks
- Tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vychlazenou čokoládu Margot nastrouháme na hrubém struhadle.

V míse vyšleháme cukr, vejce a olej. Pak postupně (střídavě) přidáváme mouku smíchanou s kakaem a práškem do pečiva, přilijeme mléko. Jako poslední do těsta vmícháme nastrouhanou čokoládu.

Těsto nalijeme do vymazaného a vysypaného většího plechu, povrch uhladíme a posypeme kokosem.

Hrníčkovou buchtu Margot s kokosem vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 45 minut na 175 °C. Špejlí vyzkoušíme, zda se těsto nelepí, okraje buchty odstoupí od plechu.

Upečenou hrníčkovou buchtu Margot s kokosem necháme zcela vychladnout, pak ji prokrojíme a promažeme pikantní (linecká, rybízová, šípková) marmeládou.

