



Ořechová buchta

Ingredience

mleté vlašské ořechy: **1** hrnek
hladká špaldová mouka: **1** hrnek
cukr moučka: **1** hrnek
vejce: **2** ks
kefír: **1** hrnek
olej: **1** hrnek
prášek do pečiva: **1** ks
marmeláda
čokoládová poleva
ořechy na posypání (vlašské, mandle)

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Cukr utřeme dohladka s vejci. Přidáme kefír a promícháme. Mouku smícháme s práškem do pečiva a mletými vlašskými ořechy. Všechny suroviny promícháme, mělo by nám vzniknout řídké těsto. Troubu rozejdeme na 180°C. Menší plech vyložíme pečicím papírem a nalejeme do něj těsto. Buchtu pečeme asi 25...

Ořechová buchta - recept

Cukr **utřeme dohladka** s vejci. Přidáme kefír a promícháme. Mouku smícháme s práškem do pečiva a mletými vlašskými ořechy. Všechny suroviny promícháme, mělo by nám vzniknout **řídké těsto**. Troubu **rozejdeme na 180°C**. Menší plech vyložíme pečicím papírem a nalejeme do něj těsto. Buchtu **pečeme asi 25 minut**. Po upečení potřeme marmeládou a polejeme roztopenou čokoládovou polevou. Nakonec posypeme mletými ořechy.

Ořechová buchta je skvělý dezert k odpolední kávě.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí