



## Hrnková maková buchta na plech

Ingredience

polohrubá mouka: 2 hrnky

mletý mák: 2 hrnky

cukr krupice: 2 hrnky

mléko: 1 hrnek

vejce: 2 ks

máslo: 6 PL

prášek do pečiva: 1 KL

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Nedietní mňamka

**Vejce vyšleháme s cukrem do pěny, přilijeme mléko, rozpuštěné a vychladlé máslo, nakonec vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a mletý mák. Důkladně promícháme a vylijeme na vyšší plech vyložený pečicím papírem. Hrnková maková buchta na plech se peče na 170 °C asi 30 - 40 minut.**

## Hrnková maková buchta na plech - recept

Vejce vyšleháme s cukrem do pěny, přilijeme mléko, rozpuštěné a vychladlé máslo, nakonec vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a **mletý mák**. Důkladně promícháme a vylijeme na vyšší plech vyložený pečicím papírem.

**Hrnková maková buchta na plech se peče na 170 °C asi 30 - 40 minut.**

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí