



## Jablečná buchta na plech

### Ingredience

jablka: **500 g**  
mouka hladká: **500 g**  
cukr krupice: **400 g**  
mléko polotučné: **200 ml**  
olej slunečnicový: **200 ml**  
vejce: **3 ks**  
jedlá soda: **2 KL**

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Troubu předehřejeme na **180 °C**. Mléko vytáhneme z lednice a necháme ohřát na pokojovou teplotu. Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nastrouháme. Do mísy k jablkům přidáme mouku, cukr, mléko, olej, vejce a jedlou sodu (pokud nemáme, můžeme ji nahradit práškem do pečiva - množství přizpůsobíme...

## Jablečná buchta na plech - recept

Troubu předehřejeme na **180 °C**. Mléko vytáhneme z lednice a necháme ohřát na **pokojevou teplotu**. Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nastrouháme. Do mísy k jablkům přidáme mouku, cukr, mléko, olej, vejce a jedlou sodu (pokud nemáme, můžeme ji nahradit práškem do pečiva - množství přizpůsobíme množství mouky, běžně jeden 12g sáček na 500 g hladké mouky) a vše důkladně promícháme.

Plech vyložíme pečícím papírem a těsto na něj přelijeme. Stěrkou těsto vyrovnáme a dáme péct do předehřáté trouby na **cca 30 minut**. Nejméně 20 minut troubu neotvíráme! Po půl hodině špejlí nebo párátkem zkontrolujeme, zda je buchta upečená.

V receptu můžeme použít méně cukru, záleží na tom, jak jsou jablka sladká. **Jablečná buchta na plech** bude ještě lepší, pokud ji polijeme čokoládovou polevou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí