



## Švestková buchta s drobenkou

### Ingredience

švestky {900} g  
máslo {120} g  
cukr krystal {250} g  
polohrubá mouka {500} g  
mléko {250} ml  
vejce {2}  
vanilkový cukr {2} PL  
kypřicí prášek do pečiva {2} KL

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Z cukru, mouky a másla si v míse zpracujeme drobenku. Asi hrnek hotové drobenky si odebereme stranou, ke zbytku postupně přidáváme vejce, mléko,...**

## Švestková buchta s drobenkou - recept

Z cukru, mouky a másla si v míse zpracujeme drobenku. Asi hrnek hotové drobenky si odebereme stranou, ke zbytku postupně přidáváme vejce, mléko, vanilkový cukr a kypřicí prášek. Vše důkladně promícháme a vytvoříme hladké těsto. Plech vymažeme máslem a vysypeme moukou či kokosem. Těsto nalijeme na plech a poklademe půlkami švestek vždy řezem dolů. Švestková buchta

s drobenkou je výborná také s mletým mákem nebo tvarohem. Pokud tak chceme, přidáme tyto suroviny na těsto ještě před kladením švestek. Na závěr vše posypeme odloženou drobenkou a pečeme v troubě předehřáté na 170 °C dozlatova. **Švestková buchta s drobenkou je nejlepší druhý den**, kdy těsto nasákne šťávu ze švestek a příjemně zvláční.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí