

Buchta s jablky

Ingredience:

- 1 prášek do perníku
- ½ hrnku oleje
- ½ lžičky mleté skořice
- 2 lžíce kakaa
- 4 hrnky hrubě nastrohaných jablek
- 1 hrnek cukru krupice
- 4ks vejce
- 2 hrnky polohrubé mouky



Postup přípravy

Vejce, cukr, olej a kakao našlehat do pěny. Přidat jablka a skořici. Nakonec přimíchat mouku a práškem do pečiva. Těsto dobře promíchat.

Vymazat plech máslem, vysypat moukou, přebytek mouky vysypat. Těsto nalít do formy a dát do předehřáté trouby na 180°C.

Péct tak dlouho, dokud zapíchnutá špejle není po vyjmutí čistá. Potom odnést na balkon a nechat vychladnout.

