

Buchta Margot

Ingredience:

200g krupicového cukru
1ks vanilkový cukr
2 vejce
125 másla
300ml mléka
400g polohrubé mouky
1ks kypřicí prášek
200g tyčinky Margot

Na polevu:

1ks poleva
kokos



Postup přípravy

V míse našleháme oba cukry s vejci. Přidáme máslo a mléko. Smícháme mouku s kypřícím práškem a vmícháme do cukru s vejci. Nakonec přidáme nahrubo nastrouhanou Margotku. Těsto vlijeme do máslem vymazaného a moukou vysypaného plechu. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C , dokud není vyjmutá špejle čistá.

Částečně vychladlou buchtu polijeme čokoládovou polevou, posypeme kokosem a necháme vychladnout.

