Buchta péřová

babička Bartošová z Valtic

Ingredience

- mouka hladká — 200 g
- cukr moučka — 200 g
- prášek do pečiva — 1
- olej — 1 dl
- vejce — 4
- smetana zakysaná — 2
- 2 skořicové cukry
- mléko — 1 l
- cukr — 2 lžíce
- 2 vanilkové nebo kakaové pudinkové prášky

Postup

Troubu rozpálíme na 250 st.C. Z mléka, cukru a pudinkových prášků uvaříme pudink. Poté utřeme vejce s moučkovým cukrem, přidáme olej a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný vyšší plech, na syrové těsto nalijeme pudink. Plech dáme do trouby a stáhneme teplotu na 200 st.C. Pečeme asi 15 minut. Na horkou buchtu natřeme zakysanou smetanu a posypeme skořicovým cukrem.

Zdroj: cilka.eu