

Buchta s podmáslem z domácí pekárny

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 lžíce oleje

lžici mletých ořechů

250 ml podmáslí

může dát i skořici

120 g polohrubé mouky

130 g cukru

1 nastrohané jablko

1 vajíčko

malá zarovnaná lžička jedlé sody

lžici kakaa. Kdo chce

90 g hladké mouky

Postup

Do misky dáme podmáslí, vajíčko, cukr, olej a nastrohané jablko, zamícháme a přimícháme ostatní sypké suroviny. Dáme do domácí pekárny bez háků a dáme program BAKE (pečení) a čas nastavíme na 60 minut.