

Díratá buchta z čokoládových figurek

Kategorie: Buchty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

Buchta: 600 g polohrubé mouky

300 g krupicového cukru

1 vanilkový cukr

2 vejce

1 prášek do pečiva

10 lžic oleje

4 dcl mléka

Poleva::

4 velké čokoládové figurky nebo čokoláda na vaření nebo i zbytky čokolád - klidně i s nasekanými oříšky (mělo by to být tak 150 g klidně i víc)

250 g hery nebo másla

150 g moučkového cukru

2 lžíce kakaa

3 lžíce mléka

trochu kokosu

Postup

Postup přípravy: Všechny suroviny na buchtu smícháme a upečeme na velkém plechu s vysokým okrajem. Do horké buchty uděláme obrácenou stranou vařečky mnoho děr, čím více, tím lépe. Celou buchtu zalejeme polevou tak, aby byla politá a díry zaplněné.

Poleva: všechny suroviny vyjma kokosu rozpustíme ve vodní lázni. Po polítkách polevou buchtu lehce posypeme kokosem.