



Broskvová buchta

Ingredience

polohrubá mouka: **350 g**

moučkový cukr: **200 g**

mléko nebo kefir: **250 ml**

olej: **150 ml**

vejce: **3 ks**

kypřicí prášek: **1 ks**

broskve

máslo na vymazání a hrubá mouka na vysypání plechu

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Broskve nakrájíme na plátky. Smícháme mouku s kypřicím práškem, přisypeme cukr, přidáme vejce, mléko nebo kefir a olej. Těsto jemně vymícháme dohladka. Vyšší formu nebo plech vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Vylijeme těsto a nahoru poklademe broskve. Kousky broskví můžeme zamíchat také...

Broskvová buchta - recept

Broskve nakrájíme na plátky. Smícháme mouku s kypřicím práškem, přisypeme cukr, přidáme vejce, mléko nebo kefir a olej. Těsto jemně vymícháme dohladka.

Vyšší formu nebo plech vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Vylijeme těsto a nahoru poklademe broskve. Kousky broskví můžeme zamíchat také přímo do těsta.

Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 25 až 30 minut. Po vyjmutí z trouby necháme vychladnout, můžeme posypat moučkovým cukrem a podávat.

Tip: Broskvová buchta bude chutnat skvěle také s drobenkou z cukru, másla a hrubé mouky, kterou ji ještě před pečením posypeme.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí