



Mrkvová buchta

Ingredience

mrkev strouhaná: **450 g**
hladká mouka: **280 g**
třtinový cukr: **200 g**
vlašské ořechy: **120 g**
slunečnicový olej: **220 ml**
vanilkový extrakt: **2 KL**
jedlá soda: **2 KL**
prášek do pečiva: **2 KL**
skořice: **2 KL**
vejce: **4 ks**
máslo a mouka na formu

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Troubu předehřejeme na 180 °C. Mrkev oloupeme a nastrouháme nahrubo, ořechy pomeleme, mouku prosejeme. V míse ušleháme vejce, cukr, vanilkový extrakt a olej. V jiné míse smícháme zvlášť mouku, cukr, sodu, prášek do pečiva, skořici a sypkou směs postupně přidáváme do tekuté. Na závěr do těsta...

Mrkvová buchta - recept

Troubu přehřejeme na **180 °C**. Mrkev oloupeme a nastrouháme nahrubo, ořechy pomeleme, mouku prosejeme. V míse ušleháme vejce, cukr, vanilkový extrakt a olej. V jiné míse smícháme zvlášť mouku, cukr, sodu, prášek do pečiva, skořici a sypkou směs postupně přidáváme do tekuté. Na závěr do těsta vmícháme nastrouhanou mrkev a namleté ořechy. Formu vymažeme máslem a vysypeme moukou, těsto do ní nalijeme a dáme péct do přehřáté trouby na **přibližně 1 hodinu**.

Po hodině špejlí vyzkoušíme, jestli je buchta upečená. Hotovou buchtu vytáhneme z trouby a necháme vychladnout.

Mrkvová buchta může mít podobu dortu - korpus můžeme podélně rozříznout na 2 nebo 3 díly a spojit je oblíbeným krémem. Nebo buchtu můžeme potřít polevou, kterou získáme smícháním **100 g moučkového cukru** a 4 lžic mléka. Rozetřeme a necháme ztuhnout.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí