

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

BUCHTA MŇAM

Postup pro upečení buchty

V míse smícháme:

1 vejce, 6 dkg plátků mandlí, 100 g másla, trochu skořice, 1 prášek do pečiva, 58 dkg hladké mouky, 40 dkg vařených drobených brambor, 150 g moučkového cukru, 4 lžíce mléka, 1 vanilkový cukr a 4 lžíce medu.

Spojíme všechny suroviny ve hmotu (lze i hnětačem) a rozdělíme na tři části. Klademe na plech, první a druhou vrstvu natřeme marmeládou. Pečeme na 180°C do růžova.

Kuchyňská váha ukazuje údaje pouze v gramech. Dokážeš upravit recept tak, aby byly všechny přísady pouze v těchto jednotkách? Pokud ano, můžeš si doma zkusit buchtu upéct.

