

Kakaová buchta na plech s arašídovým máslem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 600 ml
- Arašídové máslo 4 lžíce
- Vejce 1 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Celozrná hladná žitná mouka 500 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Kakao 5 lžíce
- Třtinový cukr 80 g
- Sekané arašídy 2 šálek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozehřejeme troubu na 180°. Mezitím nasypeme do mísy suché suroviny (řádně promícháme kypřicí prášek s moukou) a vše smícháme. Mléko ohřejeme a rozmícháme v něm arašídové máslo, pak i vajíčko a olej. Postupně přiléváme k suché směsi, promícháme a nalijeme na plech- Pečeme zhruba

20 minut (zkusíme špejlí).