

Mrkvová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- mouka na vysypání 1 ks
- **poleva**
- citronová poleva 1 balíček
- **těsto**
- polohrubá mouka 280 g
- strouhaná mrkev 400 g
- mleté nebo nasekané ořechy 50 g
- vejce 2 ks
- cukr krystal 200 g
- mléko 150 ml
- vanilkový cukr 1 balíček
- kypřicí prášek 1 balíček
- olej 150 ml
- rozinky 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mrkev očistíme a najemno nastroháme. Rozinky omyjeme.

Mouku, krystalový cukr, vanilkový cukr a kypřicí prášek nasypeme do mísy a promícháme, přidáme nastrouhanou mrkev a namleté nebo nasekané ořechy, přisypeme i rozinky. Pak dáme vejce, olej a mléko. Vše zamícháme a vzniklé těsto na mrkvovou buchtu nalijeme na vymazaný a vysypaný plech.

Dáme péct. Po upečení necháme mrkvovou buchtu vychladnout a na závěr potřeme buchtu citronovou polevou. Necháme zatuhnout a nakrájíme na kostky.