

Jogurtová buchta s ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **drobenka**
- máslo 1 ks
- cukr moučka 1 ks
- hrubá mouka 1 ks
- **podle chuti**
- ovoce 1 ks
- **těsto**
- polohrubá mouka 200 g
- cukr krupice 150 g
- vanilkový cukr 1 ks
- kypřicí prášek 1 ks
- vejce 2 ks
- bílý jogurt 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce rozklepneme do mísy, smícháme s vanilkovým cukrem a jogurtem. Vymícháme, přidáme mouku s kypřícím práškem. Celou směs spojíme.

Hrubou mouku smícháme s moučkovým cukrem. Rozpustíme si máslo a přidáme ke směsi cukru a

mouky. Lžící vše promícháme tak, aby se utvořily drobné žmolky.

Těsto vlijeme na vymazaný a vysypaný plech. Povrch jogurtové buchty posypeme jakýmkoliv ovocem a zasypeme drobenkou.

Jogurtovou buchtu s ovocem pečeme v mírně vyhřáté troubě zhruba 30 minut na 150 - 160 °C.

Upečenou jogurtovou buchtu s ovocem podáváme teplou nebo studenou