

Buchta bez vajec z majonézy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: krakysh



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 1 sklenice
- Cukr krystal 1 hrnek
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Mléko nebo smetana na vaření 1 hrnek
- Rum 1 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Kypřicí prášek 1 balíček
- Čokoládová poleva 1 balení
- Tuk na vymazání 2 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Majonézu umícháme s cukrem, postupně přidáváme mouku s kypřicím práškem, mléko a rum. Formu si vymažeme tukem (ne olejem), vysypeme trochou polohr. mouky smíchané se strouhankou. Troubu předehřejem na 180 °C, pečeme 35 min. Vyzkoušíme špejlí, zda je už propečené. Po vychladnutí polejeme čokoládovou polevou.

