

# Bílková buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

- Bílky 7 ks
- Cukr krupice 210 g
- Kakao 2 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Voda 3 lžíce
- Máslo - na vymazání 1 lžíce
- Strouhanky - na vysypání plechu 1 hrst

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Do ušlehaných bílků přidáme 1 žloutek, opatrně vmícháme jemný krystalový cukr promíchaný s kakaem, hrubou mouku a po kapkách olej zředěný vodou. Ještě chvíli šleháme, poté přelijeme do vymazané a vysypané dortové formy a upečeme v předem vyhřáté troubě.