

MRAMOROVÉ BUCHTY



Naplní JEDNU chlebovú FORMU
(30 cm dlhú, cca 16 kusov)

Suroviny:

- 100 g zmäknutého masla
- 450 g múky Mevalia Bread Mix
- 2 g prášku do pečiva
- 10 g náhradky vajec Mevalia
- 450 ml vody
- 20 g kakaového prášku
- 10 ml vody
- 100 g práškoveho cukru

Postup:

1. Navlhčíte formu a vysypte múkou.
2. Predhrejte rúru na 180 °C (teplovzdušnú rúru na 160 °C).
3. Utrite maslo.
4. Zmiešajte múku s cukrom s práškom do pečiva a náhradkou vajec a postupne pridávajte s 225 ml vody k utrenému maslu.
5. Nalejte polovicu zmesi do formy. Preosejte kakaový prášok do zvyšnej zmesi a premiešajte s 10 ml vody.
6. Opatrne vylejte na svetlú zmes a vyhladte povrch, potom špajľou zľahka premiešajte svetlú a tmavú časť.
7. Pečte 30 až 35 minút na strednom rošte (vyskúšajte špajľou, či je buchta upečená).
8. Nechajte buchty vychladnúť vo forme na podložke.

TIP:

Táto buchta je ideálna na zabalenie si so sebou, napríklad na párty. Jednotlivé porcie je možné tiež zamraziť.



Celá masa	Energia - 2 744 kcal	7,5 g bielkovín	250 mg Phe
1 ks	Energia - 172 kcal	0,5 g bielkovín	16 mg Phe