

Jablko-skořicová buchta

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Smícháme dohromady mouku, cukr, skořici, kypřicí prášek, rozinky a nastrouhaná 4 jablka. Přidáme rozmíchaná 2 vejce s mlékem a rozpuštěným tukem. Nalejeme do dortové formy a pečeme zhruba na 190 stupňů 35 minut. Vršek posypeme lžící skořice s cukrem a pečeme dalších 10 minut.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 20 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 100 g
- **Cukr krystal** - 125 g
- **Rozinky** - 50 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jablka červená** - 200 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

