

OVOČNÁ BUCHTA – piškot, nektarinky, drobenka

POTŘEBNÉ SUROVINY:

Piškot:

- 1 hrnek cukr krupice
- 2 hrnky polohrubá mouka
- 1 hrnek mléko
- 1 vejce – z bílku sníh
- 3 lžice oleje
- 1 prášek do pečiva

Drobenka:

- máslo, hrubá mouka, cukr

Kokos na vysypání plechu, nektarinky



Nektarinky si nakrájíme na proužky.



Mouku smícháme s práškem do pečiva.



Ušleháme si sníh + trochu cukru a poté vyšleháme zvlášť vajíčko + zbytek cukru, mléko, olej, přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a nakonec lehce vmícháme sníh.



Plech si vymažeme olejem a vysypeme strouhaným kokosem, nalijeme těsto.



Těsto poklademe dílky nakrájených nektarinek, posypeme drobenkou a pečeme v předem vyhřáté troubě na 180°C do zlatova.

