

ŽÍHANÁ, NADÝCHANÁ BUCHTA Z PODMÁSLÍ, JABLEK A KOKOSU

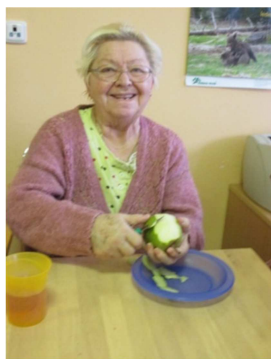
POTŘEBNÉ SUROVINY:

3 hrnky	polohrubé mouky
3/4 hrnku	cukru
1 ks	vanilkový cukr
1/2 hrnku	oleje
1 ks	vejce
2 hrnky	podmáslí
3 PL	kakaa
1 ks	prášek do pečiva
2 PL	strouhaného kokosu
4 ks	jablka nebo hrušky
	skořice



POSTUP:

Dvě jablka nebo hrušky oloupeme a nahrubo nasekáme nebo nastrouháme. Další dvě jablka nebo hrušky si necháme nakonec.



Všechny uvedené suroviny, kromě kakaa, smícháme a přidáme 2 nastrouhaná jablka nebo hrušky a zamícháme. 2/3 těsta bez kakaa nalijeme na plech s pečícím papírem.



Až nakonec do zbylé 1/3 těsta vsypeme kakao, zamícháme a nalijeme na světlé těsto na plechu. Pomocí špejle propojíme obě těsta tak, aby těsto vypadalo jako žíhané. Poklademe oloupaným a pokrájeným ovocem – jablka nebo hrušky a posypeme skořicí.



Dáme péci na 35 – 40 minut na 160°C do předehřáté trouby. Zkoušíme špejlí, zda je těsto dobře propečené. Po upečení necháme moučník vychladnout a pokrájíme na větší kostky.

