

Ingrediencie

3 vajcia, 150 g bieleho jogurtu, 50 ml mlieka, 200 g kryštálového cukru, 2 sáčky vanilkového cukru, štipka soli, 300 g polohrubej múky, 1 prášok do pečiva, 100 g vlažného rozpusteného masla, 2 lyžice celého maku, marhule

Postup

V miske rozšľaháme celé vajcia, jogurt, cukor a mlieko.

Vmiešame maslo. Múku zmiešame s práškom do pečiva a soľou. Sypkú zmes nasypeme k tekutej a dôkladne premiešame. Nakoniec zamiešame mak.

Cesto rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie, rozložíme nakrájané marhule a pečieme pri teplote 180 stupňov. Skúšame špajlou.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz



Marhulová buchta s makom

Sobota, 18 Júl 2020 09:34

