

MRAMOROVÁ BUCHTA



**NAPLNÍ JEDEN SRNČÍ HŘBET /
CHLEBOVOU FORMU
(30 cm dlouhou, cca 16 kusů)**

Suroviny:

- 100 g změkklého másla
- 450 g mouky **Mevalia Bread Mix**
- 2 g prášku do pečiva
- 10 g **náhražky vajec Mevalia**
- 450 ml vody
- 100 g moučkového cukru
- 20 g kakaového prášku
- 10 ml vody

Postup:

1. Navlhčete formu a vysypte moukou.
2. Předehřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou troubu na 160 °C).
3. Utřete máslo.
4. Smíchejte mouku **Mevalia Bread Mix** s práškem do pečiva, cukrem a náhradou vejce a postupně přidávejte 225 ml vody k utřenému máslu.
5. Nalijte polovinu směsi do formy. Prosijte kakaový prášek do zbývající směsi a promíchejte s 10 ml vody.
6. Opatrně vylijte na světlou směs a vyhladte povrch, pak špejlí lehce promíchejte světlou a tmavou část.
7. Pečte 30 až 35 minut na středním roštu (vyzkoušejte špejlí, jestli je buchta upečená).
8. Nechte buchtu vychladnout ve formě na podložce.

TIP:

Tato buchta je ideální pro sbalení si s sebou, například na párty. Jednotlivé porce lze také zamrazit.



Celé množství	Energie - 2 747 kcal	7,5 g bílkovin	250 mg Phe
1 ks	Energie - 172 kcal	0,5 g bílkovin	16 mg Phe