

Skořicová buchta s cuketou (jablky)

2 a půl hrnku polohrubé mouky
1 a půl hrnku cukru krystal
2 lžičky mleté skořice
1 celý sáček prášku do pečiva
1 lžička jedlé sody
1 polévková lžíce citronové šťávy
2 vejce (či náhrady např. Vegavajo)
půl hrnku kefiru nebo mléka
tři čtvrtě hrnku oleje
2 hrnky nahrubo strouhané cukety nebo oloupaná nastrouhaná jablka

Smícháme v míse suché suroviny, přidáme mokré a pečlivě rozmícháme. Těsto vylijeme na pečící papír na plech s vyšším okrajem. Pečeme asi 30 minut při 180 °C. Po zchladnutí bohatě pocukrujeme moučkovým cukrem se skořicí nebo poléváme čokoládovou či citronovou polevou. Výborná je také kysaná smetana rozmíchaná s rozpuštěnou čokoládou nebo jen ochucená skořicovým cukrem a posypaná grankem.

Tip: Až bude po sezóně cuket, zkuste místo nich do těsta přidat dvě až čtyři nastrouhaná nebo na kostičky pokrájená jablka a uvidíte :-)

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---