

## Perníková buchta

---

400 g polohrubé mouky  
250 g krupicového cukru  
1 vejce nebo náhrada např. Vegavajo či aquafaba  
250 (rostlinného) mléka  
100 ml oleje  
1 polévková lžíce kakaa  
1 prášek do perníku  
nebo prášek do pečiva a koření do perníku

Všechny suché suroviny promícháme, přidáme tekutiny a pečlivě šlehačem nebo metlou propracujeme. Vlijeme do pekáčku vyloženého pečícím papírem. Pečeme asi 40 minut při 180°C.

---

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