

Kefírová buchta – na jeden domácí plech 😊

Základní těsto

Polohrubá mouka	350g
Cukr krupice	250g
Vejce	2-3ks podle velikosti
Kefír	0,5l
Olej	150ml
Soda	2 malé lžičky

Drobenka

Máslo	125g
Mouka polohrubá, nebo špaldová	160g
Cukr moučka	125g

Základní těsto můžeme obarvit kakaem (cca 2 velké lžíce). A upéct bez drobenky a ovoce.

Všechny ingredience smícháme v míse, nalijeme do vymazaného a moukou vysypaného plechu, posypeme ovocem (co máme v lednici, v mrazáku, na zahradě atp.), posypeme drobenkou, dáme péct do trouby vyhřáté na 180, pečeme cca 30min.