Jogurtová buchta à la vdolečky

Category: chlebová směs tmavá bez lepku,Řezy, moučníky a bublaniny,samokypřící směs bílá
written by obchod.biolepek.cz

JOGURTOVÁ BUCHTA Á LA VDOLEČKY

Přísady:
(měrná jednotka 1 hrnek 250 ml)
1 hrnek Freee Doves Farm Chlebová směs tmavá bez lepku
1 hrnek Freee Doves Farm Samokypřící směs bílá bez lepku
(nebo 2 hrnky Freee Doves Farm Samokypřící směs bílá bez lepku)
3/4 hrnku cukru
2 vejce
1/4 hrnku oleje
500 g bílého jogurtu (ideálně 3.5 % tuku)
1 kypřící prášek Dr. Oetker

2 tvarohy smíchané s cukrem a mlékem
povidla

Postup:
Smícháme suroviny na těsto a nalijeme na plech.
Potřeme rozmíchaným tvarohem a na něj dáme povidla.
Navrch posypeme drobenkou (Freee Doves Farm Směs bílá bez lepku + cukr + tuk).
Pečeme zhruba 35min na 180 až 190 stupňů, v horkovzdušné troubě zhruba 170 stupňů.