

Maková buchta

Časová náročnost: 50 minut

Náplň

250 g	sypká směs Maková náplň
125 ml	voda

Těsto

500 g	hladká mouka
150 g	cukr moučka
3 ks	žloutek
200 g	tuk
1 ks	kysaná smetana
1 ks	vanilkový cukr
1/2 balení	kypřicí prášek do pečiva



Postup přípravy

Nejprve si připravíme makovou náplň: K sypké směsi přilijeme vlažnou vodu a důkladně promícháme. Nyní si z uvedených zbylých surovin (na těsto) vytvoříme smícháním v míse těsto, které dobře propracujeme. Rozdělíme na dva díly a vyválíme na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech. Na první díl namažeme připravenou makovou náplň a přiklopíme dílem druhým. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C. Hotovou buchtu můžeme ještě ozdobit citronovou polevou.