

Lekvárové buchty ako vatička

K letu neodmysliteľne patria spomienky na detstvo, na bezstarostné prázdniny u starých rodičov a nezabudnuteľné babkine domáce buchty.

Suroviny na cesto:

400 g múka hladká

30 g droždie

2 PL cukor kryštálový

200 ml mlieko vlažné

štipka soli

1 ČL (do kvásu) cukor kryštálový

100 ml olej (2/3 oleja do cesta a 1/3 na vytretie plechu a potretie buchiet)

Plnka: lekvár slivkový

Na posypanie: cukor práškový

Postup: V malej miske alebo hrnčeku si rozdrobíme droždie, pridáme 1 čajovú lyžičku kryštálového cukru, pol deci vlažného mlieka a medzi prsty múky. Necháme si nakysnúť kvások. Do misy dáme múku, olej, cukor, soľ, kvások a mlieko, ktoré nám zostalo. Vymiesime cesto, ktoré necháme kysnúť 25 minút pod utierkou. Keď máme nakysnuté cesto, tak si ho pokrájame na kúsky a každý kúsok naplníme lekvárom (cca 30g lekváru) a stočíme do tvaru buchty. Formu alebo plech vymastíme olejom. Dáme do nej buchty, ktoré pomastíme olejom a necháme ešte kysnúť 15 minút. Zatiaľ čo nám kysnú buchty, tak si zohrejeme trúbu na 200 stupňov a buchty pečieme cca 30 minút. Upečené ešte teplé buchty pomastíme olejom a po vychladnutí ich posypeme práškovým cukrom. A môžeme degustovať:-) Nám vyšlo 12 kusov buchiet.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

