

Buchta s makovými kopečky

Ingredience:

2 hrníčky polohrubé mouky

1 hrníček krupicového cukru

1 hrníček mléka, 5 lžic oleje

1 vejce, 1 prášek do pečiva

Maková nádivka:

2 hrníčky umletého máku, 2 hrníčky mléka

10 lžic krupicového cukru, 1 vanilkový cukr

mletá skořice

Drobenka:

1/2 hrníčku hrubé mouky

1/2 hrníčku hladké mouky

1/2 hrníčku krupicového cukru

1/4 másla nebo hery

Popis postupu:

Umletý mák vsypeme do horkého mléka a za stálého míchání vaříme asi 8 minut. Přidáme krupicový a vanilkový cukr a skořici a promícháme. Připravíme si drobenku tak, že příslušné ingredience dobře promneme.

Suroviny smícháme, těsto nalijeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech s vyšším okrajem a lžící na ně děláme kopečky s makové nádivky. Posypeme drobenkou a v předehřáté troubě pečeme, až povrch začne zlátnout.