




Czekoladowa Buchta

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mleko - 1.25 szklanek
- drożdże - 7 dekagramów
- żółtko - 3 sztuki
- cukier do zaczynu - 3 łyżki
- cukier do ciasta - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.25 sztuk
- kakao - 3 łyżeczki
- aromat waniliowy - 1 unit
- mąka

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Najpierw wyrabiamy zaczyn: mleko lekko podgrzewamy, zdejmujemy z gazu dajemy: drożdże, cukier, trzy łyżki mąki i 3 łyżki cukru, mieszamy, odlewamy pół szklanki zaczynu i dodajemy do niego kakao.
2. Zaczyn i zaczyn kakaowy odstawiamy do wyrośnięcia.
3. Następnie wyrabiamy ciasto, dodajemy do niego żółtka wymieszane z cukrem oraz mąkę, pisze tyle, ile weźmie, tzn. dosypujemy niewielkimi porcjami do ciasta do tego czasu, gdy ciasto nie będzie ani za kleiste, ani za twarde, pod koniec ugniatania wlewamy roztopioną, ale wystudzoną Kasię.
4. Ciasto odstawiamy do wyrośnięcia.
5. Po upływie ok 30 minut ciasto lekko dłońmi rozwałkowujemy, wlewamy na niego zaczyn kakaowy i lekko rozsmarowujemy.
6. Ciasto zawijamy i wkładamy do foremki keksówki, oczywiście wcześniej wysmarowanej Kasią. Wkładamy do nagrzanego piekarnika.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl