

Buchta bez vajec jablková.

200 krystalu, 350 jablek, 350 polohrubé, 2 dcl oleje, 2 dcl mléka, 1 vanil, cukr, 1 lžička sody, 1 prdopeč, špetka skořice a trochu rumu a kokos.

Vše dobře promícháme, nalejeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Posypeme kokosem a pečeme.

Buchta bez vajec

30 dkg polohrubé mouky

20 dkg moučkového cukru

10 dkg rostlinného tuku či másla

1 kypřicí prášek

1/2 hrnku mléka

Vše

smícháme. Můžeme přidat kokos, kakao nebo oříšky či mleté ovesné vločky. Pak přidáme více mléka. Pečeme na vymazaném a vysypaném pekáčku. Komu bude připadat piškot "suchý", může ho potřít marmeládou nebo ovocným pyrém či oblíbenou polevou nebo vyzkoušeným krémem.

Kakaová buchta bez vajec a mléka

1,5 hrnku polohrubé mouky, 0,75 hrnku krystalového cukru, 1 vanilkový cukr, 1 lžička prášku do pečiva, špetka soli, 1 lžička instantní kávy, 3 lžíce kakaa, 1 lžička octa, 6 lžic oleje, 1 hrnek vlažné vody

V míse

smícháme všechny sypké suroviny. Přidáme ostatní, vymícháme hladké těsto a nalijeme na plech vyložený papírem na pečení (nebo vymazaný a vysypaný). Pečeme při 200°C 10-12 minut.

Kefírová buchta

2 hrnky keфіru, 1 hrnek cukru, 1,5 lžičky sody, 2 lžíce kakaa, 3 hrnky polohrubé, ½ hrnku oleje.

Smícháme suroviny a vzniklé těsto vlijeme do vymazaného a vysypaného plechu. Pečeme asi 30 minut ve středně vyhřáté troubě. Těsto můžeme nalít do dortové formy a naplnit šlehačkou, vychladlý moučník můžete polít kakaovou nebo čokoládovou polevou, nebo posypat kokosem.

Bábovka bez vajec a bez mléka:

300 g polohrubé mouky, 150 g moučkového cukru, 100 g Hery, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva, 150 ml vlažné vody, hrst rozinek a posekaných ořechů.

Smícháme všechny sypké ingredience včetně rozinek a ořechů. Přilijeme vodu a vlažný rozeřhátý tuk. Promícháme a nalijeme do dobře vymazané a vysypané formy na bábovku. Troubu vyhřejeme na 190°C, vložíme bábovku, po 15 minutách snížíme na 150°C a dopékáme asi 25 minut.