

Buchta z repy

- 250 g repy
- 1 polievková lyžice prášku zo sušených lístkov stévie
- 2 vajcia
- 125 g rozpusteného masla
- 200 g polohrubej špaldovej múky
- 60 g vlašských orechov
- 50 g hrozienok
- 1 lyžička prášku do pečiva

Postup:

Predhrejte rúru na 160 °C, guľatú formu s priemerom 23 cm vytrite maslom a vyložte papierom na pečenie alebo zmes naplňte do košíčkov na muffiny. Ošúpte a nahrubo nastrúhajte repu a nasekajte orechy. Ušľahajte vajcia so stéviou, pridajte maslo, múku, prášok do pečiva. Vmiešajte repu, orechy a hrozienka. Pečte cca 45 minút v tortovej forme alebo pokiaľ nie je zabodnuté špáradlo suché.