

# Čiřokovo-citronov buchta s viřnmi



Typ receptu  
**Bezlepkov  
Vegetarinsk**



Náročnost  
**Snadn**



Doba přpravy  
**60 minut**



Mnořtstv  
**1 forma  
na jelen hřbet**

## *Ingredience:*

- 200 g iřokov mouky  
Naše Biofarma, nebo iřokov  
mouky hladk Bioharmonie
- 100 g třtinovho přirodnho  
cukru Bioharmonie
- 2 lžičky přšku do pečiva  
Amylon
- 1 citronov cukr Amylon
- 2 vejce
- řpetka soli Biosal
- 100 g másla
- 200 ml mléka
- viřn nalořen v rumu

## *Postup:*

iřokovou mouku, cukry, přšek do pečiva a sl smiejte. Rozpuřtn  
máslo vyřlehejte s vejci a mlékem. Tekut ingredience přilijte k sypkm  
a vře do bře promiejte. Těsto vlijte do chlebov formy nebo jeleního  
hřbetu a přimiejte viřn. Pečte na 175 °C cca 35 minut.