

## Buchta s čokoládou Margot

### Potřebujeme:

2 vejce  
1 hrnek cukru krupice  
½ hrnku oleje  
1 hrnek mléka  
1 a ½ hrnku mouky  
(hladká+polohrubá)  
½ prášku do pečiva  
Větší čokoláda Margot



### Postup:

Vejce vyšleháme s cukrem, zašleháme olej a mléko. Mouku smícháme s práškem do pečiva. Čokoládu nastrouháme. Přidáme do těsta a vše dobře promícháme.

Těsto nalijeme do formy vymazané tukem a vysypané polohrubou moukou. Pečeme při 180°C cca 45 minut. Necháme vychladnout, pocukrujeme, nakrájíme a můžeme podávat. Dobrou chuť.

