

# KIŠČOK

## Suroviny:

3 hrnky kyšky  
3 hrnky hrubé mouky  
2 hrnky moučkového cukru  
1,8 dcl oleje  
3 lžíce kakaa  
2 vejce  
2 lžičky sody  
1 vanilkový cukr

## Poleva:

80 g másla  
200 g moučkového cukru  
3 lžíce rumu  
2 lžíce kakaa  
vše smíchat

## Postup:

Sypké suroviny na moučník smícháme a prosejeme. Přidáme kyšku, olej a vejce a promícháme. Pečeme na 180°C cca 30-35min., záleží na troubě (špejlí zkusíme, zda se těsto nelepí).  
Ještě horké po vytažení potřít kakaovou polevou.  
Dobrou chuť.

*Autor: Renáta Valčíkevičová*

