

0120.františky od Kovářky

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

200 ml vlažného mléka

40 g cukru

70 g změkklého másla

0,25 lžičky soli

2 lžičky skořice

400 g polohrubé mouky

0,5 kostky čerstvého nebo 2 lžičky sušeného droždí

náplň:

100 g změkklého másla

70 g cukru (v tom 1 vanilkový)

1 lžíce skořice

Postup

Vykynuté těsto propracujeme, vyválíme obdélník, který rozpůlíme podélně (vzniknou tedy dva obdélníky) potřeme náplní, nakrájíme na asi 5cm kousky, které smotáme a vzniknou miniroládky (asi 18ks). Uprostřed je hodně promáčkne vařečkou nebo tupou stranou nože, jako bychom je chtěli rozpůlit - vnitřek hodně vyjede i s trochou náplní. Na plechu s teflonovou nebo silikonovou podložkou, případně pečícím papírem necháme ještě nakynout, pomašlujeme rozkvedlaným vejcem a pečeme při 225°C / cca 12 minut. Hotové františky ihned přendáme z plechu na mřížku.