0138.voňavé vanilkové jidáše

Kategorie: Sladké pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 ml mléka
100 g másla
4 žloutky
80 g moučkového cukru
1 vanilkový lusk nebo cukr
citronová kůra
soli
500 g polohrubé mouky
1 lžička sušeného nebo 0,25 čerstvého droždí

Postup

Po vykynutí těsto propracujeme, umotáme jidáše (různá esíčka, ptáčky…), naskládáme na plech s teflonovou nebo silikonovou podložkou, případně pečícím papírem a necháme kynout pod utěrkou 30 - 40 minut. Pak pomašlujeme vejcem nebo žloutkem smíchaným s mlékem nebo rumem a pečeme ve vyhřáté troubě při cca 180°C / cca 20 minut. Hotové jidáše ihned přendáme z plechu na mřížku.