

0157.loupáčky od Zorka.

Kategorie: Sladké pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

175 ml mléka

solí

70 g rozpuštěného másla

1 žloutek

1 vanilkový cukr

citronová kůra

420 g hladké mouky

60 g cukru

1,5 lžičky sušeného nebo necelá 0,5 čerstvého droždí

0,5 lžičky koření Sladké pečení (nemusí být)

Postup

Po vyknutí těsto propracujeme, vytvarujeme rohlíčky (postup u receptu č.80), které můžeme naplnit čokoládou nebo Nutelou, džemem a pod, naskládáme na plech s teflonovou nebo silikonovou podložkou, případně pečicím papírem a necháme kynout pod utěrkou 30 - 40 minut. Pak pomašlujeme vejcem, žloutkem smíchaným s mlékem nebo rumem, posypeme nemletým mákem nebo hrubým cukrem a pečeme ve vyhřáté troubě při cca 180°C / 15 - 20 minut. Hotové loupáčky ihned přendáme z plechu na mřížku.