Mandlové bochánky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g hladké mouky
15 g droždí
50 g vanilkového cukru
mléko
50 g másla
2-3 žloutky
50 g loupaných mandlí
špetka soli
žloutek a mléko na potření těsta
tuk na vymazání plechu
cukr na posypání a mandle na ozdobení

Postup

K mouce přidáme rozdrobené droždí, malé množství vanilkového cukru a část vlažného mléka, které lehce zahrneme moukou. Odložíme na teplé místo, přikryjeme a necháme vykynout. Přidáme rozpuštěné máslo, 2-3 žloutky, jemně namleté loupané mandle, zbytek vanilkového cukru, špetku soli a dle potřeby vlažné mléko. Vše společně dobře promícháme. Poté opět přikryjeme a dáme dále vykynout. Z vykynutého těsta naděláme malé bochánky, které klademe na tukem vymazaný plech. Potřeme žloutkem rozmíchaným v mléce a lehce po obvodu nastřihneme. Na povrch nasypeme plátky spařených a oloupaných mandlí. Pečeme zvolna ve středně vyhřáté troubě dozlatova. Ještě teplé pocukrujeme.