

118.vosí hnízda z Chelsea od Ireny v.

Kategorie: Sladké pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

500 g polohrubé mouky

0,5 lžičky soli

60 g másla

7 g aktivního sušeného droždí

30 g cukru

200 ml vlažného mléka

1 velké rozšlehané vejce

medu Náplň:

60 g másla

30 g cukru

60 g rozinek

60 g sušeného rybízu

1 pomeranče - nastrouhaná kůra z

1 lžička skořice

Postup

Udělat vyšší šneky (12 ks), dát vedle sebe do zapékací misky (mezery jako u buchet), nechat kynout 15 minut, pečeme 20-25 min na 220°C