Boží milosti

Kategorie: Moučníky

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 6

- Droždí 1 kostka
- Cukr krupice 30 g
- Mléko 50 ml
- Hladká mouka 300 g
- Máslo 40 g
- Zakysaná smetana 150 ml
- Žloutky 2 ks
- Rum 5 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Olej na smažení 300 ml
- Cukr moučka 50 g
- Vanilkový cukr 1 balení

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z droždí, cukru a vlažného mléka připravíme kvásek. Z kvásku a ostatních surovin vypracujeme hladké těsto, které se nelepí. Necháme jej vykynout na teplém místě.

Vykynuté těsto vypracujeme na vále posypaném moukou a pak je rozválíme na plát. Vykrájíme tvary obdélníků a kosočtverců a několikrát ve středu nařízneme. Přikryté necháme ještě chvíli vykynout. Smažíme je ve vyšší vrstvě oleje v kastrůlku nebo ve fritéze a teplé obalujeme v cukru.