

Bochánky s lněným semínkem II.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Hladká mouka 225 g
- Krupicový cukr 30 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Změklé máslo 70 g
- Med 3 lžíce
- Plnotučné mléko 110 ml
- Vejce 1 ks
- Lněná semínka 55 g
- Hladká mouka 225 g
- Krupicový cukr 30 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Změklé máslo 70 g
- Med 3 lžíce
- Plnotučné mléko 110 ml
- Vejce 1 ks
- Lněná semínka 55 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Ve velké míse smíchejte mouku s cukrem a práškem do pečiva, přidejte kousky másla a v prstech

promněte do drobenky. Vmíchejte med, mléko a vejce a nakonec lněné semínko. Těsto přemístěte na vál a rukama je zapracovávejte po dobu několika minut. Z těsta tvořte na plechu vyloženým pečícím papírem bochánky, vložte je do trouby předehřáté na 180°C a pečte 15-20 minut dozlatova.

Poznámka:

Na 20 ks