

Kynuté ranečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- polohrubá mouka 450 g
- droždí 20 g
- máslo 150 g
- Cukr krystal 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- žloutek 3 ks
- mléko 250 ml
- tvarohová náplň 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smícháme cukr, 2 lžíce mouky a trochu vlažného mléka a necháme vykynout kvásek. Změklé máslo utřeme se dvěma žloutky a solí. Kvásek přidáme do mouky, přilijeme mléko a máslo které jsme utřeli se žloutky, uhněteme těsto a necháme vykynout. Těsto vyválíme, rozdělíme na čtverečky, naplníme náplní, svineme do tvaru ranečku, potřeme žloutkem a dáme péct, pečeme dozlatova.

Poznámka:

orientační cena ranečků cca 65 Kč