

Domácí trdelník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 50 g
- droždí 1 ks
- máslo 80 g
- mléko 250 ml
- polohrubá mouka 500 g
- skořice 3 lžička
- sůl 1 špetka
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si kvásek z vlažného mléka, lžice cukru a droždí.

Smícháme všechny suroviny a kvásek. "

Vypracujeme těsto, které necháme na teplém místě vykynout.

Z těsta si nakrájíme proužky, které namotáme na sklenice obalené alobalem. Potřeme rozšlehaným vejcem a obalíme ve směsi cukru a skořice. Postavíme na plech a pečeme v předehřáté troubě na 180°C asi 10minut.

Poznámka:

jedna porce ´ jedno těsto

jedno vejce na potřetí a dvě do těsta