

# Mini trdelníky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



## Suroviny

**Porce:** 16

- máslo 40 g
- sádlo 40 g
- polohrubá mouka 300 g
- sůl 0.5 lžička
- žloutek 3 ks
- droždí 20 g
- cukr moučka 5 lžíce
- mléko 100 ml
- rum 3 lžíce
- cukr krystal, ořechy, skořice 2 lžíce
- bílek na potřetí 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Z půlky mléka, špetky cukru a droždí zaděláme kvásek. Máslo utřeme do pěny, sádlo a žloutky. Přidáme další suroviny, kvásek zpracujeme a dáme těsto kynout. Z těsta uděláme válečky silné jako tužka a

dlouhé asi 17 cm. Namotáme je na vymazanou rubičku a vyválíme je v cukru, smíchaný se skořicí, potřeme bílkem a obalíme v ořechách. Dáme je do vyhřáté trouby a pečeme asi 15 min.