

Turnovské placky s mákem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 130 g
- mouka polohrubá 750 g
- vejce 1 ks
- máslo 1 ks
- mléko 200 ml
- sádlo 1 lžíce
- prášek do pečiva 1 ks
- mák mletý 3 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Suroviny smícháme, řádně vypracujeme těsto, ze kterého vyválíme váleček a rozdělíme ho na 4 díly. Z jednoho dílu opět vyválíme váleček s průměrem 3 cm a rozkrájíme ho na kousky, z nichž je každý silný 2 cm.

Z nich vytvoříme kuličky, a z těch nakonec placičky. Dáme je na plech dobře vymazaný sádlem. Pečeme je při 200 °C. Po 5 minutách placky znovu pomažeme sádlem a po obrácení je pomažeme i z druhé strany. Pečeme dozlatova.