

Kynuté buchty z majolky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 16

- hladká mouka 400 g
- droždí 1 kostka
- mléko 200 ml
- cukr 3 lžíce
- majolka 100 g
- žloutek 2 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

V teplém mléce s troškou cukru necháme udělat kvásek. Do mísy s moukou přidáme žloutky, cukr, kvásek, majolku a sůl. Zaděláme těsto a necháme v teple vykynout. Těsto znovu propracujeme, vyválíme a vykrajujeme kolečka která plníme náplní dle chuti. Vkládáme do vymaštěného pekáčku a buchty ještě po stranách potřeme olejem. Pečeme dozlatova.

