

Mini-trdelníky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Irena



Suroviny

- 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 2 lžíce
- cukr krystal 1 hrst
- ořechy 1 hrst
- skořice 1 hrst
- bílek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Z půlky mléka, špetky cukru a droždí zaděláme kvásek. Utřeme do pěny máslo, sádlo a žloutky. Přidáme další suroviny, kvásek, zpracujeme těsto a dáme vykynout.

Z těsta děláme válečky silné jako tužka a dlouhé 17 cm. Namotáme je na vymazanou rubičku.

Vyválíme je v cukru smíchaném se skořicí, potřeme bílkem a obalíme ořechy. Dáme je do vyhřáté

trouby a pečeme při 170-180 C asi 15 minut.