

PUDINKOVÉ ŠNEKY

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: albina23



Suroviny

Porce: 16

- hladké mouky 3.5 hrnek
- vlažného mléka 1 hrnek
- žloutky 2 ks
- moučkového cukru 3 lžíce
- špetka soli 1 špetka
- vanilkový cukr 1 ks
- kostka droždí 1 ks
- kostka droždí 70 g
- Náplň 1 ks
- vanilkový pudink 1 ks
- balení hrozinek 1 balení
- mléka 450 ml
- balení hrozinek 1 ks
- cukr 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

1. Mouku vysypeme do misky, uděláme do ní důlek a do něj vylijeme vlažné mléko.
2. Okolo důlku vysypeme žloutky a cukr, rozpuštěné mléko a droždí se špetkou soli dáme do důlku a necháme 5 minut odpočinout.
3. Směs vyhněteme a necháme ho na hodinu odpočinout.
4. Mezitím, kdy těsto kyne, tak si připravíme náplň. V hrnci zahřejeme mléko a uvaříme s pudinkem, vanilkovým cukrem, moučkovým cukrem a hrozkami.
5. Vykynuté těsto rozválíme na centimetrový plát a potřeme náplní. Těsto srolujeme do rolády a nakrájíme na dvoucentimetrové špalíčky a potřeme mlékem.
6. Šneky pečeme při teplotě 170 stupňů, dokud nejsou křupavé. Dobrou chuť!