

Boží milosti podle Ládi Hrušky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 2 hrnek
- bílé víno 5 lžíce
- cukr 3 lžíce
- máslo 50 g
- žloutky 2 ks
- Mléko 5 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mouku smícháme s cukrem, přidáme nakrájené, mírně povolené máslo, žloutky, mléko a víno, zaděláme vláčné těsto, o něco řidší než těsto na nudle, dobře vypracujeme, až se nám na stěně začnou tvořit puchýřky
2. Připravené těsto vyválíme na plát silný asi 0,5 cm, vykrojíme čtverečky a na každém nožem uděláme dva zářezy do kříže
3. Smažíme v oleji dozlatova, z obou stran
4. Téměř vychladlé cukroví obalujeme v moučkovém cukru.

