

Zamilovaní šneci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Irena



Suroviny

- hladká mouka 500 g
- droždí 30 g
- cukr 1 lžíce
- mléko 250 ml
- sůl 1 špetka
- máslo 120 g
- žloutek 2 ks
- med 80 g
- citron kůra 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Do prosáté mouky uděláme důlek, rozdrobíme do něj droždí, přidáme cukr a půlku vlažného mléka. Necháme vzejít kvásek. Přidáme sůl, změkklý tuk a žloutky s medem. Pak vmícháme citronovou kůru a zbylé mléko. Vypracujeme těsto a necháme asi 30 minut kynout. Z těsta vykrajujeme lžící kousky a vyválíme z nich válečky, které stočíme do spirálek. Na plechu je necháme ještě chvíli kynout a pak při 180 C pečeme asi 20 minut podle velikosti. Ještě teplé pomazeme medem.