

Mocca pletenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: krakys



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 150 ml
- Instantní káva 3 lžička
- Polohrubá mouka 500 g
- Sůl 1 špetka
- Vanilkový cukr 1 balení
- Cukr přírodní 5 lžíce
- Vejce 4 ks
- Máslo 150 g
- Zrnka kávy 10 ks

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mléko zahřejeme a rozmícháme s instantní kávou.

Mouku prosejeme, promícháme se solí, cukrem a vanilkovým cukrem, přidáme rozdrobené droždí, 3 vejce, mléko, změkklé máslo. Zpracujeme na těsto a zakryté je necháme hodinu kynout v teple.

Kávová zrnka roztlučeme v hmoždíři nebo nahrubo nasekáme v mixéru. Troubu předehřejeme na 190

°C.

Do vykynutého těsta zapracujeme kávu. Z těsta odebíráme menší kousky a vytvoříme z nich válečky. Dva válečky vždy spleteme do spirály a spojíme.

Hotové pletenky pomážeme rozšlehaným vejcem a necháme je ještě 15 minut kynout na plechu.

Pečeme ve vyhřáté troubě dozlatova asi 20 minut.