

Frgále (rozpis na 2 koláče)

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 16

- Polohrubá mouka 350 g
- Máslo 60 g
- Cukr moučkový 40 g
- Žloutek 2 ks
- Mléko 120 ml
- Droždí 0.5 balíček
- Sůl 1 špetka
- Rum 2 lžíce
- Máslo - na rozpuštění 4 lžíce
- Hrušky sušené 250 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Badyán 1 špetka
- Skořice 0.25 špetka
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Smetana 2 lžíce
- **Drobenka:**
- Máslo 150 g
- Cukr moučkový 150 g
- Polohrubá mouka 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Polovinu mléka ohřejeme, aby bylo vlažné, přidáme do něj droždí a lžičku cukru. Necháme na teplém místě vzejít kvásek.

Mezitím utřeme zbylý cukr s máslem a žloutky.

Když se na kvásku začnou dělat bubliny, přidáme k němu utřenou směs, potom zbylé mléko. Promícháme a pak přisypeme mouku s vmíchanou solí. Důkladně vypracujeme těsto. Přikryjeme jej v nádobě utěrkou a necháme na teplém místě hodinu kynout.

Hruškové křížaly vložíme do vody a necháme je do měkka vařit s badyánem a skořicí. Když těsto vyskočí asi na dvojnásobek objemu, rozdělíme hmotu na dva bochánky a necháme je ještě dvacet minut kynout.

Uvařené křížaly slijeme, rozemeleme na mlýnku na maso a přidáme k nim smetanu, vanilkový cukr a trochu citronové šťávy.

Troubu rozehřejeme na 170 stupňů.

Bochánky rozválíme úplně do tenka a přesuneme je na plech vyložený pečicím papírem. Potřeme vychladlou náplní až do okrajů. Posypeme drobenkou. Dáme péct na 40 minut.

Hotové frgále necháme vychladnout, potom pokapeme rozpuštěným máslem smíchaným s rumem.