

Staročeský trdelník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 6

- Droždí 1 kostka
- Vejce 2 ks
- Polohrubá mouka 500 g
- Tuk 80 g
- Moučkový cukr 3 lžíce
- Mléko 250 ml
- **Na obalení:**
- Skořicový cukr 3 balíček
- **Na potřetí:**
- Vejce 1 ks
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Droždí rozdrolíme a smícháme se špetkou cukru a lžící vlažného mléka a necháme vzejít kvásek. Kvásek smícháme s ostatními surovinami a vypracujeme těsto, které necháme v teple cca 30 minut

vykynout.

Z těsta vyválíme tenkou placku a z té nařezeme plátky. Tyto plátky obtočíme kolem trubiček na kremrole nebo kolem zavařovacích sklenic např. od jogurtu.

Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 8 minut. Po upečení sejmem ze sklenic nebo z trubiček a můžeme konzumovat

Poznámka:

Na obalení můžeme použít i vanilkový cukr s plátky mandlí.