Velikonoční motýli

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- citrónová šťáva 1.4 lžička
- vanilkový cukr 1 balíček
- droždí 20 g
- cukr krupice 2 lžíce
- máslo 1 hrnek
- mléko 1 hrnek
- polohrubá mouka 600 g
- muškátový oříšek 1.4 lžička
- žloutek 5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Suroviny dáme do pekárny v pořadí tekuté, pak suché ingredience. Vykynuté těsto rozdělíme napůl-z každéhu bude jeden motýl. Obě poloviny nakrájíme na 5 dílů. Každý pramen rozválíme asi na 50 cm. Rozkrojíme na 3 díly a upleteme copy. Každý cop vytvarujeme přímo na plechu do požadovaného tvaru křídla, doprostřed upleteme tělíčko. Z kousku těsta vytvarujeme hlavičku a pak ještě 2 tenká tykadélka. Na plechu necháme ještě tak 15 minut kynout, pak potřeme žloutkem a pečeme ve vyhřáté troubě cca 15 minut na 200 stupňů.

Poznámka:

4 žloutky do těsta + 1 na potření