

Trdelník podle Ládi Hrušky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Na kvásek**
- droždí 1 kostka
- vlažné méko 1 lžíce
- cukr 1 špetka
- **Na těsto**
- hladká mouka 250 g
- vejce 2 ks
- tuk 65 g
- moučkový cukr 3 lžíce
- mléko 1 hrnek
- skořicový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Droždí smícháme s lžící vlažného mléka a trochou cukru, necháme vzejít kvásek
2. Do mísy nasypeme mouku, 2 ks žloutky, 1/4 ks kostky roztaveného tuku, 2 lžíce moučkového cukru, zbytek mléka a vzejitý kvásek, vypracujeme tuhé nelepivé těsto, které necháme kynout v teple asi 60 minut
3. Z těsta vyválíme na pomoučené pracovní ploše tenkou placku, nařezeme na proužky a omotáme je okolo zavařovací sklenice obalené v alobalu

4. Trdelník pomažeme zbylými bílky smíchaným s trochou mléka a vyválíme je ve skořicovém cukru
5. Trdelník upečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C, pečeme cca 12-15 minut.