Bavorské vdolečky

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 16

- citrónová kůra 1 ks
- cukr krupice 1 lžíce
- kvasnice 1 kostka
- máslo 50 g
- mléko 210 ml
- polohrubá mouka 500 g
- rum 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z pekárny vyndáme vaničku dáme do ní vše tekuté potom sypké do důlku dáme kvasnice a zahrneme do rohu dáme strouhanou kůru ,zapneme program příprava těsta ,po nakynutí vyválíme asi centimetrový plát a skleničkou vykrajujeme kolečka do prostředka uděláme důlek a dáme cca 10 minut kynout .Potom smažíme z obou stran vdoleček do oleje vložíme tou stranou kde je důlek .Ozdoba povidlí a šlehačka .

Poznámka:

recept na 33 ks