

Kmínové tyčinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- polohrubá mouka 500 g
- tuk na pečení 125 g
- žloutek 1 ks
- instantní droždí 1 balíček
- mléko 250 ml
- sůl 1 lžička
- cukr 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ze surovin zpracujeme vláčné těsto. (Není nutné zadělávat kvásek) Těsto nemusíme nechat kynout, rovnou vyválíme tyčinky.

Tyčinky klademe na vyložený plech a pomašlujeme je bílkem. Sypeme kmínem či hrubou solí nebo mákem.

Pečeme v horkovzdušné troubě na cca 180 °C asi 10 minut.