

Donaldovy vdolky a skořicoví šneci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 10

- droždí 50 g
- mléko 250 ml
- máslo 100 g
- sůl 0.5 lžička
- cukr 2 lžíce
- vejce 1 ks
- vejce na potření 1 ks
- hladká mouka 450 g
- **Náplň**
- máslo 50 g
- cukr 4 lžíce
- skořice 4 lžička

Doba přípravy: 105 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Droždí nadrob do mísy. V kastrůlku malinko ohřej mléko. Prstem zkus, jestli je vlažné. Mléko přilej do mísy a míchej, až se droždí rozpustí. Pozvolna na malém plameni rozpust máslo a přidej ho do mléka. Přidej sůl, cukr, jedno vejce, postupně prosívej mouku. Přitom těsto pořád míchej. Pokud už je moc tuhé, propracuj ho rukama. Když je těsto hladké, zakryj ho utěrkou a nech kynout na teplém místě asi 45 minut. Správně vykynutého těsta má být dvakrát více. Těsto lehce propracuj a rozděl na

dva stejné díly. Z jedné dávky vyválej váleček a rozkrájej ho na 10-12 stejných kousků. Jeden kousek za druhým pokládej doprostřed stolu a dlaní je kutálej tak dlouho, až vzniknou krásné, kulaté vdolky. Zapni troubu na 225 stupňů. Plech vylož papírem na pečení, rozlož na něj vdolky, přikryj utěrkou a nech kynout 20 minut. Stůl posyp troškou hladké mouky a válečkem rozválej zbytek těsta na čtyřhrannou placku. V mističce utři máslo s cukrem a skořicí. Nožem rozetři náplň na těsto. Pevně placku s náplní sroluj a roličku nařež na kousky široké asi 2 cm. Šneky polož na plech vyložený papírem na pečení, kde budou ještě asi 20 minut kynout. Pak rozšlehej v hrnku vajíčko a potřiči vdolky i šneky. Plech s vdolky vlož na prostřední drážku do trouby a peč asi 12-15 minut. V chňapkách vytáhni plech z trouby, sesuň vdolky na podložku a nech je vychladnout. Plech se šneky peč na prostřední drážce asi 10 minut. Pokud máte horkovzdušnou troubu, můžeš péci oba plechy najednou.