

Máslové loupáky s mandlemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Hladká pšeničná mouka + na poprášení 500 g
- Cukr krupice 50 g
- Sůl 7 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balení
- Vejce 2 ks
- Olej 70 g
- Máslo 100 g
- Rozinky 50 g
- Mandle na posypání 3 plátek

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Prvních šest ingrediencí smíchejte se 150-160 ml vody do kompaktního těsta. Nechce krátce odpočinout a potom těsto rozválejte dotenka na lehce pomoučené pracovní ploše. Poté na těsto nakrájejte máslo, posypte ho rozinkami a obijí do těsta zapracujte.

2. těsto znovu rozválejte do tenkého plátu, nakrájejte ho na čtverce a poté trojúhelníky a smotáním od nejdelší strany vytvořte loupáčky. Nechce je chvíli odpočinout, pak potřete vajíčkem a posypte plátky mandlí. Pečte asi 12 minut při teplotě 160-170°C.

Poznámka:

Na 20 kusů.