

Buchtičky se šodó

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- strouhaných brambory vařené 200 g
- máslo 200 g
- cukr pískový 100 g
- mléko 1 hrnek
- droždí 1 ks
- mouka hladká 300 ks
- vejce 1 ks
- cukr krupice 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Necháme vzejít kvásek. V míse smícháme mouku, brambory, rozpuštěný tuk, vejce, cukr, špetku soli a citron. kůru. Vypracujeme vláčné těsto. Mísu přikryjeme utěrkou a v teple necháme asi hodinu kynout. Po vykynutí z těsta tvoříme malé kuličky (jako buchtičky) a skládáme je do důkladně vymaštěného pekáče. Ještě necháme chvíli kynout. Pečeme v předehřáté troubě asi 20 minut.