

Domáci Trdelník

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- Vejce 2 ks
- Polohrubá mouka 2.5 hrnek
- Tuk 60 g
- Moučkový cukr 3 lžíce
- Mléko 1 hrnek
- Droždí 1 ks
- Skořicový cukr 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Droždí smícháme s lžící vlažného mléka a trochou cukru. Poté necháme vzejít kvásek.

Do mísy nasypeme dva a půl hrnku polohrubé mouky, dva žloutky, čtvrt kostky rozehrátého tuku, dvě lžíce moučkového cukru, zbytek mléka a k tomu přidáme náš kvásek. Ze všeho uděláme měkké těsto, které necháme kynout v teple asi 30 minut.

Z těsta vyválíme tenkou placku, nařežeme na proužky a omotáme je okolo zavařovací sklenice.

Náš trdelník pomazeme zbylým bílkem s trochou mléka a vyválíme je ve skořicovém cukru.

Trdelník pak upečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C zhruba 8 minut. A je hotovo!