

Koblihy Alice Horton (nesmažené)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vejce 2 ks
- Mléko 1 hrnek
- Vanilková esence 1 lžička
- Hladká mouka 4 hrnek
- Prášek do pečiva 4 lžička
- Sůl 0.5 lžička
- Máslo 1 ks
- Cukr 1 ks
- Skořice 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ušleháme vajíčka do pěny, přidáme za stálého míchání cukr. Potom vmícháme mléko, rozpuštěné máslo a vanilku. Prosejeme dohromady mouku, kypřicí prášek a sůl. Přidáme do ušlehané hmoty a promícháme. Zakryjeme a dáme do lednice na 30 až 60 minut. Předehřejeme troubu na 230 °C a vymastíme plech.

Těsto rozválíme, na pomoučeném vále, na 1,25 cm. Vykrájíme koblihy, s dírou, a klademe na plech asi 2,5 cm od sebe. Pečeme do zlatova asi 15 minut. Potřeme rozpustěným máslem a můžeme jen cukrovat nebo s přidáním skořice. (Na 1 hrnek cukru 1 lžice skořice).

Je z toho zhruba 36 koblih. Alice doporučuje péct koblihy jen když je srdce plné lásky :-)

