

Vdolečky II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 320 g
- Mléko 200 ml
- Máslo 150 g
- Vejce 2 ks
- Cukr 100 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Troubu predehrejeme na 240 stupňů, v míse smícháme mouku s kypřicím práškem a solí. Postupně zpracujeme změkklé máslo, cukr, mléko a vejce. Rychle vymícháme těsto.

Použijeme formičky o průměru 6 cm. Rozložíme na plech a pečeme 18 minut. Vdolečky vyklopíme z formiček až po vychladnutí.

Podáváme s marmeládou a se šlehačkou.