

Housky na příští ráno

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 lžička
- olej 4 lžíce
- cukr krupice 1 lžíce
- hladká mouka 500 g
- droždí 1 balíček
- mák 1 ks
- **podle chuti**
- sezam 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kvasnice mícháme v hrníčku s cukrem dokud se nerozpustí.

Mouku dáme do mísy, přidáme olej, 1/4 l vody a rozpuštěné kvasnice.

Pomocí hnětače ručního mixeru, hněteme těsto nejprve pomalu pak na stupni 2, dokud není těsto hladké a nepřichytá se kraje. Mísu s těstem přikryjeme a na noc ji uložíme do lednice.

Ráno těsto prohněteme a vytvarujeme z něj housičky, které klademe na vymaštěný plech. Housičky potřeme olejem, posypeme mákem nebo sezamem. Necháme 20 minut odpočinout a pak dáme péct

do nepředehřáté trouby.