

Briošky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: ervhan



Suroviny

Porce: 16

- mléko 500 ml
- citronová kůra 1 lžička
- sůl 1 špetka
- cukr 100 g
- tuk 100 g
- žloutek 2 ks
- droždí 25 g
- hrubá mouka 500 g
- vejce na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

1.V míse utřete do pěny tuk, cukr, žloutky a přidejte strouhanou citrónovou kůru.2.Do třeného těsta

přidejte vykynutý kvásek z droždí, vlažné mléko, kostku cukru a lžičku mouky.3.Přidejte prosetou mouku promíchanou se solí, zbylé vlahé mléko. 4.Těsto vypracujte nejdříve v míse a pak na vále.5.Těsto dejte do mísy, přikryjte utěrkou a nechte v teple vykynout.6.Po hodině kynutí rozdělte těsto na několik dílů, z těch vyválejte šišky a rozdělte na dílky.7.Každý dílek zakulaťte.8.Kladte je na tukem vymazaný plech a nechte chvíli kynout.9.Potřete rošlehaným vejce a nůžkami je kousek od středu 2x nastříhněte, aby se zvedly růžky.10.Pečte v dobře vyhřáté troubě.