

Jerevanské bochánky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dezzda



Suroviny

- hladká mouka 250 g
- cukr krystal 200 g
- mléko 100 ml
- vejce 3 ks
- kypřicí prášek 0.5 balíček
- sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Arménie

Postup:

Vejce utřeme s cukrem, přilijeme mléko, v kterém jsme rozmíchali kypřicí prášek a sůl, zamícháme a pomalu přidáváme mouku. Vypracované těsto rozválíme na plát asi 1,5 cm silný a skleničkou vykrájíme kolečka o průměru 3-4 cm, které osmažíme na tuku a ještě teplé přelijeme cukrovým roztokem.