

Semlor

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Agnes



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 75 g
- Mléko 300 balení
- Kvasnice 25 g
- Krystalový cukr 40 g
- sůl 1 špetka
- kardamom 1 lžička
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 560 g
- Kypřicí prášky 2 lžička
- smetana 400 ml
- Rozšlehané vejce 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozehřejte máslo, přidejte mléko a nechte ohřát na 37 C, Přimíchejte kvasnice. Poté vmíchejte cukr, sůl, kardamom, vejce a mouku smíchanou s kypřicím práškem. Vypracujte těsto. Nechte pod utěrkou na teplém místě kynout 30 minut. Troubu předehřejte Na 225C. pak z těsta vytvořte 12 stejných kuliček, dejte kynout ještě aspon 20 minut, potřete rozšlehaným vejcem a pečte 10

minut.naplníme ušlehanou smetanou kterou dochutíme cukrem.