

Valašský frgál

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 8

- Droždí 1 balení
- Cukr 75 g
- Hladká mouka 500 g
- Mléko 250 ml
- Sůl 1 špetka
- Žloutky 2 ks
- Máslo 125 g
- Vejce na potřeni 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Z droždí, 75g cukru, 500g hl. mouky, mléka, špetky soli, žloutků, 125g másla vypracujeme těsto a necháme vykynout. Tvoříme malé bochánky, které poté vypracujeme na velké koláče. Potřeme náplní a posypeme drobenkou. Pečeme na 180 stupňů.

Poznámka:

Náplň najdete v mých receptech, hrušková náplň.