

Makovky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Polohrubá mouka 500 g
- Droždí 1 ks
- Vejce 1 ks
- Cukr 70 g
- Rozehřáté máslo 70 g
- Mléko 250 ml
- Sůl 1 lžička
- Žloutek na potřeni 1 ks
- Mák na posypání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zaděláme těsto. Po zkynutí tvarujeme malé houstičky nebo rohlíčky. Do žloutku přidáme lžici vody a potíráme pečivo a sypeme mákem. Pečeme v troubě vyhřáté na 170°C. Z tohoto těsta je možné dělat i pečené vdolky.