

Cukrové copánky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 400 g
- Cukr 80 g
- Droždí 1 ks
- Hera 80 g
- Vejce 2 ks
- Mléko 200 ml
- Sůl 1 ks
- Rozpuštěné máslo 1 ks
- Moučkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zaděláme vláčné těsto a necháme asi půl hodiny kynout. Na pomoučněném vále uděláme copánky ze dvou pruhů, dáme je na plech s pečícím papírem a necháme ještě trochu nakynout. Pečeme troubě vyhřáté na 190°C. Horké copánky potřeme rozehřátým máslem a hustě posypeme cukrem.