

Kynuté chryzantémy

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Polohrubá mouka 700 g
- Vlažná rozehřátá hera 200 g
- Droždí 1 ks
- Vlažné mléko 1 hrnek
- Vanilkový cukr 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Cukr 3 lžíce
- Olej na potřetí 1 ks
- Citrónová kůra 1 ks
- Cukr se skořicí na posypání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Z uvedených ingrediencí zaděláme těsto v míse nebo v pekárně. Vykynuté těsto rozdělíme na 16 dílů. Z každého dílku vyválíme váleček cca 20 cm dlouhý. Stočíme do šneka (prostřední část musí být výše) a vložíme na plech s pečícím papírem. Nůžkami nastříháme, potřeme olejem, posypeme cukrem se skořicí a necháme cca 10 minut nakynout. Pečeme v troubě vyhřáté na 180°C asi 15 - 20 minut.