

Ořechový cop

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Polohrubá mouka 400 g
- Ořechy 100 g
- Rozpuštěná hera 100 g
- Žloutky 2 ks
- Cukr 75 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Droždí 1 ks
- Citrónová kůra 1 lžička
- Skořice 1 špetka
- Sůl 1 lžička
- Mléko 200 ml
- Rozšlehané vejce na potřetí 1 ks
- Mleté ořechy na posypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Do mísy dáme všechny sypké ingredience a citronovou kůru. Přidáme žloutky, tekutou heru, kvásek a podle potřeby mléko. Vypracujeme hladké těsto a necháme kynout. Vykynuté těsto propracujeme na vále a rozdělíme na 3 díly. Z každého vyválíme dlouhý váleček. Z válečků upleteme cop, přendáme na plech s pečícím papírem a necháme nakynout. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme ořechy.

Vložíme do trouby vyhřáté na 180°C, po 10 minutách teplotu snížíme na 150°C a pečeme dalších cca 10 minut.