

Housky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 150 ml
- Voda 100 ml
- Žloutek 1 ks
- Sůl 2 lžička
- Olej 50 g
- Polohrubá mouka 500 g
- Cukr 1 lžička
- Droždí 1 ks
- Bílek se lžící vody na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve vodě s mlékem rozšleháme žloutek a nalijeme do pekárny. Dále přidáme ingredience podle rozpisu a zapneme program Těsto. Po skončení programu přendáme těsto na vál a rozdělíme na 10 dílů. Každý dílek rozdělíme na 3 kousky, ze kterých vyválíme válečky a upleteme houstičky. Necháme cca 15 minut nakynout, potřeme bílkem rozšlehaným se lžící vody. Pečeme v troubě při teplotě cca 190°C. Pře pečením můžeme posypat semínky (mák, sezam, kmín...)