

# Buchtičky se šódó

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 6

• **Těsto:**

- Hera 100 g
- Droždí 25 g
- Hladká mouka 600 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Cukr krupicový 70 g

• **Šódó:**

- Mléko 800 ml
- Žloutky 4 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Vanilkový pudink 40 g

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí: 6**

## **Postup:**

Do hrnečku rozdrobíme droždí, přidáme lžičku mouky, lžici cukru a zalijeme trochou vlažného mléka (2 dcl). Takto připravený kvásek necháme v teple vykynout.

Do mísy prosijeme hladkou mouku, přidáme trochu soli, vejce, cukr, rozpuštěnou heru, mléko a krásek.

Z těsta ukrajujeme dílky, mašlujeme je Herou a skládáme do vymazaného pekáčku.

Buchtičky pečeme asi 20 minut.

Mezitím svaříme 400 ml mléka s cukrem. V dalších 400 ml mléka rozšleháme čtyři žloutky, vanilkový cukr a vanilkový pudink. Směs nalijeme do horkého mléka a za stálého míchání prohřejeme. Přelijeme přes buchtičky a podáváme.