

Oblíbené houstičky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 12

- Polotučné mléko 250 ml
- Rozpuštěné máslo 60 g
- Rozšlehané vejce 2 ks
- Hladká mouka 560 g
- Cukr krupice 1 lžička
- Sůl 2 lžička
- Sušené droždí 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Suroviny dáme do domácí pekárny tak, jak jdou za sebou na seznamu . Na pekárně navolíme program TĚSTO.

Když se nebude dělat v pekárně, tak kvásek a pak přidat ostatní suroviny, vypracovat těsto a nechat kynout

Pak těsto vyndáme na pomoučený vál, rozdělíme ho na 16 dílů. Z každého dílu vyválíme dva stejně dlouhé válečky a upleteme housku - na plechu cca 15 min dokynout

Potřeme vajíčkem - posypeme hrubou solí, kmínem , mákem dle chuti.

Pečeme při 180'C + - 30 minut (záleží komu jak peče trouba).