Houstičky z domácí pekárny

Kategorie: Ostatní

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 1

- Mléko 250 ml
- Žloutek 1 ks
- Rozpuštěné máslo 2 lžíce
- Hladká mouka 250 g
- Polohrubá mouka 250 g
- Sůl 1 lžička
- Cukr krupice 1 lžička
- Droždí 1 ks
- Mák 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny ingredience kromě máku a semínek vložíme v uvedeném pořadí do pekárny a necháme zpacovat těsto. Hotové těsto vyndáme z pekárny, rozdělíme na 8-10 částí podle toho, jak velké chceme mít housky, každou část rozdělíme na 3 a umotáme housky.
Já je pletu jako cop, ale záleží na každém, jak si je umotá.Když máme čas, můžeme houstičky nechat ještě chvilku odpočinout (cca 10- 15 min), ony ještě malinko nakynou,když ne, nevadí, povedou se i tak.Pak už jen potřeme zbylým bílkem, posypeme mákem nebo semínky a pečeme na plechu vyloženém pečícím papírem cca 15 min. při 200 °C.