

Koblihová srdíčka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- droždí 40 g
- mléko 250 ml
- moučkový cukr 60 g
- máslo 50 g
- žloutek 4 ks
- hladká mouka 500 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- sůl 1 špetka
- rum 3 lžíce
- olej na smažení 1 ks
- moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Droždí rozdrobíme do poloviny vlažného mléka, přidáme lžici moučkového cukru a necháme vzejít kvásek. Změklé máslo utřeme s cukrem a vanilkovým cukrem. Postupně přidáváme žloutky a ještě krátce třeme.

Prosátou mouku lehce osolíme, přidáme kvásek, utřenou máslovou hmotu, rum, zbylé vlažné mléko a vypracujeme těsto. necháme 30 minut kynout.

Na vále vyválíme plát silný 2 cm. Přikryjeme utěrkou a ještě necháme kynout 30 minut.

Z těsta vykrajujeme tvary, smažíme je po obou stranách v oleji na 180. Usmažené necháme okapat, pocukrujeme.