

Pomerančové briošky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- droždí 30 g
- krupicový cukr 100 g
- smetana 150 ml
- hladká mouka 400 g
- sůl 1 lžička
- žloutek 6 ks
- máslo 100 g
- pomeranč 1 ks
- olej na vymazání formy 1 ks
- vejce na potřetí 1 ks
- moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z droždí, lžice cukru a poloviny vlažné smetany připravíme kvásek a necháme vykynout.

Mouku prosijeme, přidáme zbylý cukr, smetanu, sůl, žloutky a kvásek. Propracujeme a přidáme rozpuštěné máslo, kůru z pomeranče a 4 lžice pomerančové šťávy. Vypracujeme těsto, necháme hodinu kynout.

Těsto znovu propracujeme a rozdělíme na 36 kusů. Vyválíme kuličky, dáme je do vymazaných zapékacích misek po třech. Necháme ještě 20 minut kynout.

Povrch kuliček potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme 20 minut na 180. necháme vychladnout a vyklopíme. Posypeme moučkovým cukrem.