

Babiččiny houstičky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 12

2224 kalorií , **6 g** cukrů , **14 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/babicciny-housticky>

Příprava

Z mírně teplého mléka, cukru a kvasnic připravíme kvásek. Všechno ostatní dáme do mísy, přilijeme kvásek a vypracujeme hladké těsto. Je-li třeba, můžeme přidat hrst mouky. Kdo má domácí pekárnu, může těsto nechat udělat v ní. Vykynuté těsto rozdělíme na 12 stejných kousků, každý pak na tři menší a upleteme pletýnky. Na plechu vyloženém papírem na pečení je necháme ještě chvíli kynout, potřeme je olejem a posypeme (sezamem, mákem, kmínem, ...). Upečeme dozlatova (190°C, 20 minut).

Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 200 g polohrubé mouky
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 1 lžička soli
- 1 lžíce cukru
- 3 lžíce rozpuštěného sádla
- 250 ml mléka
- 30 g čerstvého droždí (kvasnice)
- olej na potřeni a semínka (sezam, mák,...)na posypání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

