

Bochníčky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 2h 25min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 2h 50min , Porce: 6

3560 kalorií , **7 g** cukrů , **190 g** tuků , **72 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/bochnicky>

Příprava

Z 250 g mouky, 125 g másla, 75 g cukru, 3 žloutků a špetky muškátu zpracujeme těsto, které dáme na 1 - 2 hodiny do chladu odležet. Potom z těsta vyválíme asi půl cm silný plát a vykrájíme z něho kolečka, která přendáme na vymaštěný plech. Na každé kolečko dááme lžičkou kopeček náplně a pečeme v dobře vyhřáté troubě asi 20 až 25 minut. Náplň můžeme použít jakoukoliv, pro inspiraci uvedu jednu, která se mě zdá nejlepší: Ušleháme 3 bílky se špetkou solí, přidáme 125 g cukru, 125 g mletých mandlí, citronovou kůru i šťávu a lehce zamícháme. Přeji dobrou chuť!

Ingredience

- ✓ 3 vejce
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 125 g másla
- ✓ 200 g cukru moučka
- ✓ špetka muškátového oříšku
- ✓ špetka soli
- ✓ 125 g mletých mandlí
- ✓ citronová kůra
- ✓ citronová šťáva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník