

Chryzantémy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 1

5388 kalorií , **22 g** cukrů , **26 g** tuků , **157 g** bílkovin

Autor: Angel 666

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

Příprava

Do pekárny nalijeme mléko, rum, přidáme rozpuštěnou Heru, sůl, obě mouky, cukr, droždí a nakonec rozinky. Zapneme program na těsto. Vykynuté těsto rozdělíme na 12 dílků, z každého vytvoříme asi 30 cm dlouhý váleček, který stočíme do šneka a nůžkami nastříháme. Připravené chryzantémy potřeme mlékem a lehce posypeme cukrem. Necháme je ještě asi 15 minut kynout a pak pečeme při 180 stupních asi 25-30 minut dozlatova. Hotové před podáváním pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 1 sklenka mléka
- ✓ 200 g Hery
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 1/2 sklenky hladké mouky
- ✓ 2 sklenky polohrubé mouky
- ✓ 3 lžičky cukru krupice
- ✓ 20 g droždí
- ✓ hrst rozinek
- ✓ 2 lžičky mléka a lžička cukru na posyp
- ✓ 2 lžičky rumu

Kategorie

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

