

Dukátové buchtičky z brambor



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2053 kalorií , **0 g** cukrů , **65 g** tuků , **38 g** bílkovin

Autor: pink.verca

Odkaz: <https://srecepty.cz/dukatove-buchtick-y-z-brambor>

Příprava

Uděláme kvásek z 1 dl mléka, lžíce cukru a droždí. Pak ho přidáme k ostatním ingrediencím a uděláme těsto na buchty. Z těsta děláme malé buchtičky, které dáváme na plech nebo do remosky (v té peču dukátové buchtičky nejraději). Při pečení v troubě pečeme na 200 °C po dobu 30 minut.

Ingredience

- 40 dkg polohrubé mouky
- špetka soli
- 3 dkg cukru moučka
- 5 lžíc citronové kůry
- 1 žloutek
- 1 vařený brambor
- 3,5 dcl kravského mléka
- 5 lžíc másla
- 2 dkg droždí (kvasnic)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod

