

Koblihy z domácí pekárny



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 10min , Porce: 6

2807 kalorií , **8 g** cukrů , **67 g** tuků , **83 g** bílkovin

Autor: labe

Odkaz: <https://srecepty.cz/koblihy-z-domaci-pekarny>

Příprava

Do pekárny vložíme ingredience v popsaném pořadí. Nastavíme program PŘÍPRAVA (u některých pekáren je program TĚSTO). Po vykynutí těsto přendáme na vál a vyválíme placku cca 1 cm silnou. Vykrajujeme kolečka. Necháme chvíli odpočinout a pak vkládáme do rozpáleného oleje tou stranou, co ležela na vále nahoru (já smažím koblihy ve fritovacím hrnci na 170°C). Po chvílce obrátíme. Až zčervenají, jsou koblihy hotové.

▣ Tip k receptu

Před servírováním dám na každý koblížek marmeládu. Dobré je také na marmeládu přidat šlehačku!

Ingredience

- 200 ml vlažného mléka
- 50 g cukru krupice
- 50 g rozpuštěné Hery nebo másla
- 3-4 žloutky
- 2 lžíce rumu
- 350 g hladké mouky
- 250 g polohrubé mouky
- špetka soli
- 2 lžičky sušeného droždí

Kategorie

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

