

# 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 vyknutí 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 chvilce 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