

Koblihy z odleženého těsta



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 12h 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 12h 35min , Porce: 4

4324 kalorií , 10 g cukrů , 291 g tuků , 62 g bílkovin

Autor: pavlinf

Odkaz: <https://srecepty.cz/koblihy-z-odlezeneho-testa>

Příprava

Mouku dáme do mísy, rozdrobíme droždí, přilijeme studené mléko, rozšlehané vejce se solí a všechno smícháme. Těsto dáme na hrubou moukou posypaný vál a důkladně ho vypracujeme (asi 20 min). Následně těsto přeneseme do hrubou moukou vysypané mísy a dáme na 12 hodin do ledničky. Odležené těsto vyválíme na tloušťku asi 1 cm a formičkou nebo skleničkou vykrajujeme koblihy. Smažíme je ve větším množství oleje a ještě teplé obalujeme v cukru.



Ingredience

- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 10 g droždí (kvasnic)
- ✓ 3 dcl mléka
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 3 dcl slunečnicového oleje na smažení

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Rodina, Moučník