

Kynuté bochánky se švestkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 12

2297 kalorií , **2 g** cukrů , **81 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: Trisha

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-bochanky-se-svestkami>

Příprava

Švestky nakrájíme na proužky a smícháme s rozdrčenými piškoty a rumem. Mléko lehce ohřejeme a rozpustíme v něm droždí. V míse smícháme mouku, cukr, mandle a špetku soli. Přidáme na kousky nakrájené máslo a přilejeme mléko s droždím. Uhněteme vláčné těsto a necháme na teplém místě kynout asi 45 minut. Důlky v muffinovém plechu vyložíme papírovými košíčky. Troubu předehřejeme na 180°C. Vykynuté těsto si rozdělíme na 12 dílků a každý díl plníme švestkovou směsí. Jednotlivé bochánky vkládáme do košíčků, navrchu lehce posypeme krystalovým cukrem a dáme péct do trouby přibližně na 20-25 minut.

Tip k receptu

Dobrou chuť :-)!

Ingredience

- 120 ml mléka
- 21 g droždí
- 250 g polohrubé mouky
- 50 g mletých mandlí
- lžíce cukru
- 60 g měkkého másla
- špetka soli
- 150 g sušených švestek
- 4 lžíce rumu
- 7 piškotů
- lžíce cukru krystal na posypání

Kategorie

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

