

Kynuté loupáčky s nutelou z domácí pekárny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 6

3139 kalorií , **2 g** cukrů , **131 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: labe

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-loupacky-s-nutelou-z-domaci-pekarny>

Příprava

Vše vložíme do pekárny a nastavíme program PŘÍPRAVA. Po vykynutí rozdělíme těsto na menší kousky. Každý rozválíme do tvaru trojúhelníku, potřeme nutelou a stočíme do tvaru rohlíku. Přendáme na plech vyložený pečícím papírem, potřeme vajíčkem a pečeme dozlatova.

Ingredience

- 200 ml vlažného mléka
- 125 ml oleje
- 15 lžiček cukru
- 3 lžíce kokosové moučky nebo nasekaných ořechů
- 0,5 kg polohrubé mouky
- 2 lžičky sušeného droždí
- Nutela na náplň

Kategorie

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

