

# Loupáčky z domácí pekárny



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

**2063** kalorií , **8 g** cukrů , **60 g** tuků , **44 g** bílkovin

**Autor:** heleen1

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

## Příprava

Do pekárny vložíme: 175 ml vlažného mléka, 1 žloutek, 7 dkg změkklé Hery, špetku soli, citronovou kůru, 40 dkg hladké mouky, 4 dkg cukru, 1 vanilkový cukr a 1/2 sáčku sušeného droždí. Zapneme program TĚSTO. Po nakynutí těsto rozdělíme na lehce pomoučeném vále na kousky, vyválíme válečky a ohneme do tvaru loupáček. Dáme na plech a necháme ještě asi 10 min. kynout. Nakonec potřeme bílkem a posypeme mákem. Pečeme při 180 °C cca 15-20 min. do zlatova.

## Ingredience

- ✓ 175 ml vlažného mléka
- ✓ 1 vejce
- ✓ 7 dkg změkklé Hery
- ✓ špetka soli
- ✓ citrónová kůra
- ✓ 40 dkg hladké mouky
- ✓ 4 dkg cukru
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 1/2 sáčku sušeného droždí
- ✓ mák na posypání

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

