

Minimazance s drobenkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 5

4328 kalorií , **0 g** cukrů , **230 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/minimazance-s-drobenkou>

Příprava

Mouku prosejeme do mísy a přidáme sůl. Mléko dáme do kastrůlku a lehce ohřejeme tak, abychom v něm udrželi prst. V jiném kastrůlku rozpustíme máslo a necháme chladnout. Lžící cukru odebereme, zbytek vsypeme k mouce spolu s vanilkovým cukrem a citrónovou kůrou. Uprostřed mouky uděláme důlek. Droždí rozdrobíme a smícháme se lžící cukru a třemi lžícemi vlažného mléka. Drožděnou kašičku vlijeme do důlku v mouce a přimícháme asi půl lžice okolní mouky. Pak mísu zakryjeme utěrkou a necháme při pokojové teplotě stát, dokud kvásek v důlku nezvětší svůj objem na dvojnásobek. Poté přidáme dva žloutky, mléko, rozpuštěné máslo a vypracujeme hladké těsto. Za pomoci vařečky do těsta vtlačíme co nejvíce vzduchu. Poté zakryjeme a necháme v teple kynout asi 30–45 minut. Nakynuté těsto rozválíme na 1 cm tlustou placku a nakrájíme na čtverce. Můžeme je naplnit tvarohem s rozinkami nebo hustým džemem. Pak přehneme rohy přes náplň a vytvarujeme bochánky. Vyskládáme je na plech vyložený pečicím papírem a necháme asi tak 15 minut dokynout. Mezitím si připravíme drobenku. Smícháme mouku s oříšky, rozdrobíme s máslem a nakonec

Ingredience

- 500 g hladké pšeničné mouky
- 100 g másla
- 250 ml mléka
- 100 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 20 g droždí (kvasnic)
- 3 žloutky (1 na potírání)
- 1 lžička nastrohané kůry z chemicky neošetřeného citrónu
- špetka soli
- 2 lžice špaldové mouky
- 1 hrst mletých lískových oříšků
- 2 lžice jahodového džemu
- 2 lžice másla

Kategorie

Velikonoce, Návštěva, Rodina, Moučník, Svačinka

smícháme s džemem. Bochánky potřete žloutkem, posypte drobenkou a dáme je péct do vyhřáté trouby. Pečeme při 180 °C asi 20–25 minut.

▣ **Tip k receptu**

Můžete si udělat i klasickou drobenku, ve které je stejný poměr polohrubé nebo hrubé mouky a krupicového cukru. Recept pochází z knihy Jezte česky.

