

Piškotové řezy s džemem



Obtížnost: □□□□□

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

3856 kalorií , **1 g** cukrů , **190 g** tuků , **83 g** bílkovin

Autor: RENČA

Odkaz: <https://srecepty.cz/piskotove-rezy-s-dzemem>

Příprava

Do vlažného mléka dáme trochu cukru a droždí. Necháme vykynout. Žloutky, máslo a cukr ušleháme. Přidáme ostatní ingredience a vykynuté droždí. Vše promícháme. Na vymazaný a vysypaný plech přendáme těsto. Dáme péct na 170 °C. Téměř upečené těsto vyjmeme z trouby, potřeme džemem a dobře ušlehaným sněhem z bílků. Dáme dopéct.

Tip k receptu

Na talířku můžeme postříkat šlehačkou a posypat nastrohanou čokoládou.

Ingredience

- 200 g másla
- 100 g cukru moučky
- 4 vejce
- 200 g droždí (kvasnic)
- 0,5 dcl mléka
- 350 g hrubé mouky
- 6 lžic džemu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Rodina, Moučník

