

Šišky bez pražení



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 6

3203 kalorií , **10 g** cukrů , **55 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

Odkaz: <https://srecepty.cz/sisky-bez-prazeni>

Příprava

Zo surovín vymiesime cesto. Vykysnuté cesto rozvaľkáme a vykrojíme si koliečka. Na koliečka dáme džem, druhým koliečkom prikryjeme a riadne stlačíme okraje. Poukladáme na plech vyložený papierom na pečenie /nebudú sa lepiť/ a necháme tak 20 minút ešte kysnúť. Potom upečieme (180-200°C, 12-15 minút) dozlata. Hneď po vytiahnutí z trúby šišky potrieme rozpusteným maslom zmiešaným s rumom a pocukrujeme. Z tejto dávky vyjde asi 24 ks šišiek.

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 250 ml mléka
- 1 žloutek
- 40 g cukru krupice
- 50 g másla nebo Hery
- špetka soli
- 1 vanilkový cukr
- 1 kostka (42g) droždí (kvasnic)
- Náplň: džem
- Na potřetí: troška másla
- rum

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Hlavní chod