

# Sladké loupáčky s medem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 14

2282 kalorií , 78 g cukrů , 23 g tuků , 63 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/slادke-loupacky-s-medem>

## Příprava

Do pekárny vlijeme mléko, přidáme žloutek, rozpuštěnou Heru, malou špetku soli, med (máme-li med zcukernatělý, musíme ho předem trošku rozehtát, aby se rovnoměrně zapracoval do těsta). Přisypeme mouku a navrch nadrobíme droždí. Zapneme program "těsto". Hotové vykynuté těsto propracujeme a rozdělíme na 14 stejných dílků. Každý dílek rozválíme do oválku a potom stočíme do rohlíčku. Loupáčky naskládáme na plech, potřeme rozšlehaným vejcem a štedře posypeme mákem. Pečeme při 180°C asi 15 - 20 minut dozlatova. Nejlepší jsou čerstvé s kakaem nebo mlékem.

## Ingredience

- ✓ 300 ml mléka
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 2 lžíce rozehtaté Hery
- ✓ malá špetka soli
- ✓ 5-6 lžic medu
- ✓ 520 g hladké mouky
- ✓ 1/2 kostky droždí (20 g)
- ✓ 1 vejce na potřetí
- ✓ mák na posyp

## Kategorie

Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

