

Domácí trdelníčky

Časová náročnost: minut

Těsto:

125 ml	mléko
25 g	rozpuštěné máslo/sádlo
1 ks	žloutek
2 lžíce	třtinový cukr
300 g	hladká mouka
20 g	kostkové droždí
1/2 lžičky	sůl



Posypání:

	rozpuštěné máslo
	třtinový cukr
	mletá skořice

Postup přípravy

Všechny ingredience na těsto dejte do domácí pekárny a počkejte, až těsto vykyne. Nemáte-li pekárnu, nejprve připravte kvásek: do mísy rozdrobte droždí a přidejte 1 lžici cukru a 100 ml vlažného mléka. Až kvásek vyrostе, přidejte všechny ostatní ingredience, vpracujte do těsta a nechte pod utěrkou na teplém místě alespoň hodinu odpočívat. Potom uválejte hady, omotejte je na klacík, pomažte rozpuštěným máslem a posypte skořicí a třtinovým cukrem. Pečte nad ohýnkem dozlatova.