

Domáce minitrdelníky

DOMÁCE MINITRDELNÍKY

Počet porcií: 12 ks

Čas prípravy: 100 minút

Zoznam surovín na cesto:

200 g Múka pšeničná polohrubá

100 g Múka pšeničná hladká

120 ml Mlieko

80 g Maslo

30 g Cukor práškový

21 g Droždie FALA

15 ml Rum

1 ks Vajce

1 g Soľ

Zoznam surovín obalovanie:

50 g Maslo roztopené

50 g Cukor práškový

20 g Cukor vanilkový / škoricový

Postup prípravy:

Kvások si pripravíme tak, že droždie zmiešame s vlažným mliekom (teplota cca 30 °C) a práškovým cukrom. Do múky pridáme roztopené maslo, vajce, soľ, rum a pripravený kvások. Vymiesime cesto a necháme aspoň pol hodinku nakysnúť. Nakysnuté cesto si rozvalkáme do tvaru obdĺžnika a nakrájame ho na dvanásť tenkých pásov. Každý pás navinieme na kovovú trubičku. Uložíme na plech s papierom na pečenie a pečieme na 180°C asi 15 minút. Necháme mierne vychladnúť a opatrne vyvlečieme z kovovej trubičky. Potierame roztopeným maslom a obalíme v zmesi práškoveho a vanilkoveho cukru. Môžeme použiť aj škoricový cukor.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

