

Domáci trdelník

Napadlo Vám niekedy, že by ste si vedeli trdelník upiecť aj doma? Túto myšlienku nám vnukli dlhé rady na vianočných trhoch, v ktorých sa nám nechcelo stáť. Skúsili sme, upiekli sme, ochutnali sme a teraz sa radi podelíme o recept.

Surovina na cesto:

645 g pšeničnej múky hladkej 00 Extra

240 g mlieka

103 g kryštálového cukru

90 g masla

45 g droždia Fala

40 g vajíčko (menšie)

15 g vaječný žltok

13 g vanilkového cukru

10 g soli

Orechová zmes na posypanie:

200 g mletých vlašských orechov

100 g kryštálového cukru

50 g strúhanky

2 g mletej škorice

Postup prípravy:

Do preosiatej múky pridáme soľ s cukrom a dobre premiešame. Potom pridáme zvyšné suroviny a zamiesime stredne tuhé cesto. Cesto necháme odpočinúť 20 min, potom ho rozdelíme na 10 častí s hmotnosťou 120g a vytvarujeme ich do guľičiek, ktoré necháme ešte podkysnúť 10 min. Medzitým si alobalom obalíme prázdne plechovky od piva a potrieme ich olejom. Guľičky vytvarujeme do prameňov dlhých cca 90 cm. Tie potom natočíme na pripravené plechovky. Trdelník zvlhčíme na mokrej utierke a obalíme ho v orechovej zmesi. Výrobky uložíme na plech a necháme nakysnúť. Pečieme pri 190°C, cca 18 min.

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

