

Dukátové buchtičky

Budú dukátové buchtičky chuťou a spomienkou na detstvo aj pre vaše deti?

Počet porcií: 4 porcie

Čas prípravy: 90 minút

[#pecenienasbavi](#) [#drozdiefala](#) [#drozdie](#) [#kvasnice](#)
[#skatulkavkuchyni](#) [#kysnute](#) [#cesto](#) [#kysnutecesto](#) [#kolac](#) [#krem](#)
[#buchticky](#) [#dukatovebuchticky](#) [#deti](#) [#detstvo](#) [#obed](#) [#vecera](#)
[#dezert](#) [#sladke](#) [#pecenie_nas_bavi](#)

Zoznam surovín na cesto:

350 ml Mlieko

250 g Múka pšeničná polohrubá

250 g Múka pšeničná hladká

60 g Cukor kryštálový

50 ml Olej stolový

20 g Droždie FALA

1 g Soľ

Zoznam surovín na krém:

1000 ml Mlieko

75 g Cukor kryštálový

57 g Pudingový prášok vanilkový (1,5 balíčka)

3 ks Vaječný žltok

vanilka

Postup prípravy:

Z polovice mlieka, trošky cukru a droždia si pripravíme kvások. Potom zmiešame múku, zvyšný cukor a mlieko, olej, štipku soli a pridáme kvások. Vymiesime cesto a necháme ho aspoň pol hodinku nakysnúť. Z vykysnutého cesta pripravujeme valčeky, ktoré následne nakrájame na malé časti a tvarujeme buchtičky. Každú buchtičku namočíme alebo potrieme olejom a vložíme do vymastenej formy. Necháme ich ešte 15 minút nakysnúť a pečieme pri teplote 200°C asi 20 minút. Necháme vychladnúť, buchtičky sa nám po vychladnutí budú od seba oddeľovať.

Medzitým si pripravíme pudingový krém. V mlieku rozmiešame žĺtky a pudingový prášok, pridáme cukor a vanilku a varíme do zhustnutia. Podávame s upečenými buchtičkami.

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

