

Dukátové buchtičky

Za školských čias sme vždy nakúpali do obedových rozvrhov v školskej jedálni a potom nedočkavo čakali na najkrajší deň v mesiaci, na deň Dukátových buchiet.

Suroviny:

600 g pšeničnej múky hladkej 00 Extra

220 g mlieka

95 g kryštálového cukru

85 g masla

42 g droždia Fala

40 g vajíčko (menšie)

15 g vaječný žltok

12 g vanilínového cukru

9 g soli

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, rozdelíme ho na 6 častí a vytvarujeme ich do guľčiek, ktoré necháme ešte podkysnúť 10 min. Guľčky potom vytvarujeme do prameňov hrubých cca 1,5 cm a narežeme z nich buchtičky cca 1,5 cm dlhé. Buchtičky uložíme do vymasteného plechu, potrieme ich olejom a necháme vykysnúť. Pečieme 23-25 minút pri teplote 180°C. Podávame s pudíngom podľa vlastnej chuti.

Viac na našom FB Pečenie nás baví

