

Parené buchty

Priznajte sa. Poznajú vaše deti/vnúčatá domáce parené buchty?

Zoznam surovín:

500 g polohrubej múky
42 g droždia
400 ml mlieka
30 g kryštálového cukru
štipka soli
1 hrnček lekváru
práškový cukor
kakao
maslo

Postup:

Z teplého mlieka (pozor, nikdy nie horúceho), cukru a droždia si urobíme kvások. Do kvásku pridáme múku a štipku soli. Vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme na teplom mieste vykysnúť.

Na pomúčenej doske rozvaľkáme cesto asi na hrúbku 1 cm. Pokrájame na rovnomerné štvorčeky. Na každý štvorček dáme lyžičku lekváru, ktorý zabalíme do cesta tak, aby vznikla buchta. Necháme prikryté ešte chvíľu podkysnúť.

Buchty paríme asi 10 minút. Keď sú hotové, polejeme ich rozpusteným maslom, posypeme práškovým cukrom a kakaom.

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

