

Pečené šišky

Počet kusov 20

Zoznam surovín na cesto:

500 g Pšeničná múka polohrubá

260 g Mlieko

100 g Cukor

50 g Maslo

30 g Droždie Vivo

6,5 g Soľ

2 ks Vaječný žltok

Suroviny na náplň:

150 g Lesná zmes marmeláda

100 g Marhuľová marmeláda

100 g Práškový cukor

Postup prípravy:

Cesto: Z teplého mlieka asi 30 °C, droždia a jednej štvrtiny cukru a štipky múky si pripravíme kvások. Dáme ho na teplé miesto, prikryjeme a necháme zrieť asi 15 minút. Keď nám kvások vybehne, zamiešame ho spolu s múkou, zvyškom cukru, soľou, zmäknutým maslom a žĺtkami. Vymiešame hladké jemné cesto. Necháme prikryté odpočinúť cca 50 minút na teplom mieste. Keď je cesto nakysnuté, vyklopíme ho na pomúčenú dosku a vyvaľkáme na hrúbkou asi 1 cm. Pohárom vykrajujeme šišky, ktoré ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Prikryjeme čistou utierkou a necháme kysnúť 50 až 60 minút. Potom prstom urobíme do stredu šišiek jamku, do ktorej lyžičkou alebo plniacim vreckom dáme marmeládu. Pečieme pri teplote 190 °C cca 15- 20 min. Po vypečení do zlatista posypeme práškovým cukrom. Dobrú chuť.

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

