

Veselé buchtičky

Najlepšie na zlepšenie nálady sú veselé buchtičky. Vyskúšajte ich napieť aj vy pomocou nášho fotoreceptu.

Suroviny na cesto:

pšeničná múka hladká 00 Extra 1,0 kg

mlieko (vlažné) 0,4 kg

cukor kryštál 0,1 kg

vajíčko 0,1 kg (2 ks)

maslo 0,1 kg

droždie Fala 0,08 kg (2 kocky)

vanilkový cukor 0,06 kg

soľ 0,013 kg

Postup prípravy:

Z naváženíh surovín zamiesime stredne tuhé, hladké cesto. Necháme ho podkysnúť 30 minút. Potom z cesta navážime 15 buchtičiek s hmotnosťou 100 g, ktoré vytvarujeme do žemličky. Necháme 5 – 10 minút podkysnúť. Potom z nich vytvarujeme placku, naplníme vopred uvareným (vychladnutým) vanilkovým pudingom a znova uzavrieme do žemličky. Buchty necháme vykysnúť na cca 70 % (40 minút). Medzitým si zo zvyšného cesta pripravíme malé guľičky, po 3 na každú buchtu (hmotnosť jednej cca 8 g). Buchty po podkysnutí pretlačíme v strede malým valčekom a potrieme vajíčkom. Do vzniknutej jamky vložíme 3 guľôčky, ktoré tiež potrieme vajíčkom. Necháme ešte dokysnúť a pečieme cca 15 minút pri 220 °C. Po upečení a vychladnutí dekorujeme čokoládou oči a ústa.

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

