

Domáce lúpačky

Domáce lúpačky

Počet kusov 14

Zoznam surovín na cesto:

750 g Pšeničná múka hladká

280 g Mlieko

120 g Cukor kryštál

100 g Maslo

53 g Droždie Fala

45 g Vajíčko

20 g Vaječný žltok

16 g Vanilkový cukor

11 g Sol'

Postup prípravy:

Do preosiatej múky pridáme sol' s cukrom a dobre premiešame.

Potom pridáme zvyšné suroviny a zamiesime stredne tuhé cesto.

Cesto necháme odpočinúť 20 minút. Lúpačky navažujeme po 100g.

Vytvarujeme do guličiek a necháme ich ešte podkysnúť 10 min.

Guličky potom valčekom rozval'káme na placku, ktorú následne zrolujeme do tvaru rožku alebo iného tvaru a uložíme na plech.

Výrobky necháme kysnúť cca 60 minút. Po nakysnutí ich potrieme vajíčkom a posypeme makom. Pečieme pri 200°C cca 15 minút.

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

