

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 Soľ

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 minút. Lúpačky navažujeme po 100g. Vytvarujeme do guľčiek a necháme ich ešte podkysnúť 10 min. Guľčky potom valčekom rozvaľkáme 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](#)

