

# Trdelníky

Svačina

(vytvořil\*a Bouky)

<b>název</b>	<b>množství (na 10 porcí)</b>
Mouka - polohrubá	1 kilogramy
Mléko	440 mililitry
Máslo	160 gramy
Droždí	84 gramy
Vejce slepičí	4 kusy
Cukr moučka	6 polévkové lžíce
Olej slunečnicový	
Koření - skořice mletá	
Cukr řepný, bílý	
bílek	
Sůl	

## návod k prípravě

Do misky dáme múku, rozpustené maslo, práškový cukor, vajcia a štipku soli. Pripravíme si kvások nasledovným spôsobom: do zohriateho mlieka dáme lyžičku cukru a droždie. Pridáme do zmesi a vypracujeme cesto (podľa potreby pridávame múku). Necháme kysnúť 20-30 minút.

Vykysnuté cesto rozdelíme na bochníky, ktoré vyvalkáme na hrúbku 0,5 cm. Vyvalkané cesto rozkrojíme na 3 cm široké prúžky a pevne ich namotáme na valček tak, aby sa prekrývali. Ak máte drevený valček obalte ho alobalom. Namotaný trdelník potrieme olejom a obalíme v posýpke.

Pripravený trdelník dáme na hlbší plech tak aby rúčky valčeka boli opreté o boky plechu. Nesmie sa dotýkať cesto dna plechu.

Pečieme vo vyhriatej rúre pri 150-160 °C cca 10-15 minút do zlatista. V plynovej rúre trdelník počas pečenia otáčame. V teplovzdušnej rúre sa pečie rovnomerne.

Po upečení stiahneme trdelník z valčeka ešte raz obalíme v posýpke a necháme vychladnúť.

## úkoly

recept nemá úkoly