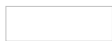


Briošky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 8

4249 kalorií , **0 g** cukrů , **67 g** tuků , **105 g** bílkovin

Autor: oriestok

Odkaz: <https://srecepty.cz/briosky>

Příprava

Do preosiatej múky dáme vykysnutý kvások, vanilkový cukor, postrúhanú citrónovú kôru, rozpustené maslo, preosiaty cukor, soľ a toľko teplého mlieka, aby vzniklo husté cesto. Z dobre vymieseneho ihneď urobíme valček, nakrájame z neho rovnaké kúsky (asi ako vajce), z každého urobíme vrkoč, konce pevne spojíme, spojenou stranou poukladáme na pomastený plech a až potom necháme dobre vykysnúť. Pred pečením potrieme dvakrát žĺtkom, do ktorého pridáme trochu vody a práškového cukru a môžeme posypať kryštálovým cukrom alebo makom.

Ingrediencie

- 1 kg hrubé mouky
- 70 g másla
- 30 g cukru moučka
- 40 g droždí (kvasnic)
- 1 lžička soli
- 1 balení vanilkového cukru
- 600 ml mléka (podle potreby)
- 2 lžíce citrónové kůry
- 1 žloutek (na potretie)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny