

Loupáčky z domácí pekárny



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

2063 kalorií , **8 g** cukrů , **60 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: heleen1

Odkaz: <https://srecepty.cz/loupacky-z-domaci-pekarny>

Příprava

Do pekárny vložíme: 175 ml vlažného mléka, 1 žloutek, 7 dkg změkklé Hery, špetku soli, citronovou kůru, 40 dkg hladké mouky, 4 dkg cukru, 1 vanilkový cukr a 1/2 sáčku sušeného droždí. Zapneme program TĚSTO. Po nakynutí těsto rozdělíme na lehce pomoučeném vále na kousky, vyválíme válečky a ohneme do tvaru loupáček. Dáme na plech a necháme ještě asi 10 min. kynout. Nakonec potřeme bílkem a posypeme mákem. Pečeme při 180 °C cca 15-20 min. do zlatova.

Ingredience

- 175 ml vlažného mléka
- 1 vejce
- 7 dkg změkklé Hery
- špetka soli
- citrónová kůra
- 40 dkg hladké mouky
- 4 dkg cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1/2 sáčku sušeného droždí
- mák na posypání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

