

Odpalované těsto



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 1

2137 kalorií , **1 g** cukrů , **127 g** tuků , **59 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/odpalovane-testo>

Příprava

Do vody přidáme Heru, sůl a přivedeme k varu. Vaříme, dokud se Hera zcela neroztopí. Přidáme mouku a důkladně promícháme. Vaříme 3-5 minut, dokud se nevytvoří hladké těsto, které se nechytá na stěny hrnce. Sejmeme z plamene, necháme trochu vystydnout a zašleháme vejce. Těsto dáme do zdobícího sáčku, kterým na pečicí papír nastříkáme požadované tvary a pečeme 10 minut v předehřáté troubě na 220 °C. Poté teplotu snížíme na 180 °C a dopékáme dalších 10-15 minut. Upečené požadované tvary, ještě teplé rozkrojíme, necháme vychladnout a spojujeme krémem dle chuti.



Ingredience

- 320 ml vody
- 250 g polohrubé mouky
- špetka soli
- 6 vajec
- 120 g Hery

Kategorie

Česká, Pomocné recepty, Těsto