

Staročeská calta



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **16**

7070 kalorií , **15 g** cukrů , **222 g** tuků , **148 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/staroceska-calta>

Příprava

Mouku smícháme s cukrem, přidáme na proužky nakrájené mandle, nakrájené kandované ovoce, skořici, rozšlehaná 2 vejce, vodu a droždí. Vypracujeme důkladně těsto a vytvarujeme z něj 4 podlouhlé šišky. Potřeme je rozšlehaným vejcem a upečeme v troubě dozlatova. Nakonec calty posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- 600 g polohrubé mouky
- 500 g cukru moučka
- 300 g loupaných mandlí
- 150 g kandovaného ovoce
- 1 lžička mleté skořice
- 2 vejce
- 1 hrneček vody
- 30 g droždí (kvasnice)
- 3 lžíce másla
- 1 vejce
- 4 lžíce cukru moučka

Kategorie

Vánoce, Výjimečný den, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Návštěva, Rodina, Moučník

