

Vdolky z Jižních Čech



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 6

452 kalorií , **5 g** cukrů , **32 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/vdolky-z-jiznich-cek>

Příprava

Do nádoby pekárny dáme mléko, žloutky, rum, rozpuštěnou Heru, špetku soli, mouku, 4 lžíce cukru a droždí a zapneme program těsto. Jablka oloupeme a nastrouháme na hrubé slzy. Dáme je do mísy, přidáme asi 3 lžíce cukru, můžeme i méně, záleží na sladkosti jablek. Přisypeme skořici, promícháme a lehce z nich vymačkáme šťávu, aby nepromáčely těsto. Hotové těsto rozdělíme asi na 16 dílků, roztáhneme je, naplníme jablky, zabalíme do kuličky a nakonec zmáčkne na placičku. Naskládáme na plech, vyložený pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mákem. Necháme ještě chvíli kynout a v troubě rozehřáté na 180°C pečeme asi 20-25 minut dozlatova.

Ingredience

- 200 ml mléka
- 2 žloutky
- 3 lžíce rumu
- 4 lžíce Hery
- špetka soli
- 420 g hladké mouky
- 7 lžic cukru krupice
- 20 g droždí
- 3-4 ks jablka
- 1 lžička skořice
- 1 vejce
- 2-3 lžíce máku

Kategorie

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

