

Velikonoční kuřátka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **12**

2513 kalorií , **10 g** cukrů , **62 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/velikonocni-kuratka>

Příprava

Droždí rozdrobíme do vlažného mléka a necháme vzejít kvásek. Z mouky, cukru, másla, soli a kvásku důkladně uhněteme těsto, které poté necháme na teplém místě vykynout. Těsto rozdělíme na 12 dílů. Z každého vypracujeme jednu větší a jednu menší kouli. Větší kouli z každé strany ve čtvrtině nařízíme, vytvarujeme křídélka a na jednom konci ještě ocásek. Mandle rozpůlíme a rozinky propláchneme. Z rozinek vytvoříme na menších koulích oči a z půlek mandlí zobáček. Poté přimáčkeme opatrně menší kouli na větší. Necháme ještě asi 20 minut kynout. Kuřátka dáme na vymaštěný plech, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v troubě při 175°C 30 minut.

Tip k receptu

Ještě teplé je můžeme potřít medem, nebo javorovým sirupem.



Ingredience

- 200 ml mléka
- 1 kostka droždí (42g)
- 500 g hladké mouky
- 50 g cukru moučka
- 50 g másla
- 2 vejce
- 12 oloupaných mandlí
- 24 rozinek
- špetka soli

Kategorie

Velikonoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Moučník