Trdelníčky :)

Na 40 kusov potrebujeme: 1 kg hladkej múky, 4 žĺtky, 250 g tuku na pečenie, 2 bielky na potretie, 1 balíček prášku do pečiva, 1 téglik smotany na šľahanie, mlieko podľa potreby, tuk na potretie formičiek.

Posýpka:150 g vlašských orechov, 150 g kryštálového cukru, 1 balíček vanilínového cukru, 4 lyžičky mletej škorice.

Postup

1. Múku preosejeme spolu s práškom do pečiva do väčšej misy. Pridáme žĺtky, tuk, smotanu a podľa potreby mlieko. Vymiesime hladké a pružné cesto. Preložíme na pracovnú dosku a rozvaľkáme.

2. Vyvaľkané cesto nakrájame na pásy široké asi 2 cm. Pásy cesta nakrájame namotáme na pomastené rúrky na pečenie.

3. Trdelníčky potrieme mierne rozšľahanými bielkami. Vlašské orechy nadrobno nasekáme, zmiešame s oboma druhmi cukru a so škoricou. Zmesou posypeme trdelníčky. Preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme dozlatista asi 20 minút. Po upečení necháme úplne vychladnúť a až potom ich stiahneme z rúrok.



Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania