NajPečenie



Kysnuté trio

Sladké pokušenie, každí si príde na svoje :)
Myslíte si, že kysnutý koláč nezvládnete? S týmto foto receptom určite áno :)

Potrebujete:

cesto

600 g	múka polohrubá
1 pohár 250 ml	mlieko (teplé)
20 g	droždie
90 g	cukor kryštálový
90 g	Helia
2 ks	vajcia
1 ks	vanilínový cukor
1 ks	žĺtok

plnka

150 g	horká čokoláda
1 pohár 250 ml	lekvár ľubovoľný
1 dl	mlieko (teplé)
100 g	mak mletý

Postup:



V miske (hitparátke) si pripravíme kvások - droždie, štipka cukru a 150ml teplého mlieka.
Kým sa nám spraví kvások, pripravíme si v kyske zvyšné suroviny. Následne pridáme zvyšné mlieko a kvások a vypracuejme cesto. Ja ho ani nedávam kysnúť, pretože kým s ním pracujem, nakysne samé.



Cesto si môžeme rozdeliť na polovicu, lepšie sa tak pracuje s menším množstvom. Vyvaľkáme si, a vykrajujeme s pohárom kruhy, ktoré si dávama do trojíc.



Každé kruho v trojici má inú náplň.Ja som použila jahodový lekvár, horkú čokoládu a mak.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**65 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**175 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**22**



Kruho si preložíme na polovicu a ešte raz na polovicu, okraje zatláčame , aby plnka nevytiekla.



Tieto trojice si ukladáme do muffinového plechu vymasteného maslom a dáme piecť.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.