

NajPečenie



Buchtíčky so slivkami

Domáce parené buchtíčky sú pochúťkou v každom veku. Slivkové buchtíčky si môžete pripraviť ako chutný sladký obed. Podľa tohto receptu s fotopostupom sa vám určite podaria.

Potrebuje:

cesto

500 g	polohrubej múky
1 ks	vajce
3 lyžica	Cukru
1 štipka	solí
1 ks	sušené droždie
250 ml	mlieko
1 pohár	slivkový kompót
250 ml	
2 lyžica	granko
60 g	roztopené maslo na potretie

Postup:



Vymiesime si kysnuté cesto. Pomocou mixéra spracujeme všetky suroviny na cesto. Cesto uzavrieme v nádobe, alebo prikryjeme utierkou a necháme asi 30 minút kysnúť.



Vykysnuté cesto rozvaľkáme a rozrežeme na štvorčeky. Do každého štvorca dáme slivku a urobíme buchtíčky. Necháme asi 20 minút kysnúť.



Buchtíčky varíme nad parou 8 minút. Hotové buchtíčky potrieme roztopeným maslom a posypeme Grankom.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	40 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	100 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	4
