

NajPečenie



KYSNUTÉ BUCHTY

Recept na kysnuté buchty plnené slivkovým lekvárom makučké ako obláčik s fotopostupom.

Potrebuje:

cesto

1 kg	hladkej múky
1 ks	droždie
6 ml	mlieko vlažné
100 g	cukor kryštálový
1 ks	vajce
2 dl	Palmarín roztopený
1 štipka	solí
1 iná	Olej Raciol na potieranie

plnka

1 ks	slivkový lekvár
------	-----------------

Postup:



Z mlieka, droždia, cukru urobíme kvások. Vymiesime si cesto, necháme vykysnúť cca 1 hodinu.



Keď je cesto vykysnuté. Vyvalkáme si obdžnik a narežeme na kocky radielkom. Na každý štvorček dáme lyžičkou slivkový lekvár. Konce spojíme a ukladáme na plech vymastený palmarinom dolu lepenou časťou. Natrieme olejom. Takto postupujeme pri každej buchty a ukladáme ich hned vedľa seba.



Necháme nakysnúť cca 10 minút. Dáme upiecť na cca 190 stupňoch podľa rúry 20 minút. Treba sledovať keď sú pekné hnedé vyberieme z rúry. Natrieme olejom a budú

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	1 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20min min.
<i>Teplota pečenia:</i>	190 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	40ks

sa krásne lesknúť.



Posypeme práškovým cukrom a rozkrájame keď sú trochu vychladnuté. Tým že bola každá natretá olejom pekne sa od seba oddeľujú.



Hotovo.