

NajPečenie



Kysnuté motýle

A budete mať motýle v bruchu :).

Potrebuje:

60 g	Palmarín
900 g	hladká múka
1 ks	droždie
2 ks	vajcia
150 g	cukor
1 štipka	soľ
560 ml	mlieko
1 pohár	kokos, orechy, čokolada,
250 ml	vanilkový cukor..
1 ks	vajcie na potretie

Postup:

Z uvedených surovín pripravíme cesto a necháme ho hodinu kysnúť na teplom mieste. Vykysnuté cesto rozdelíme na 4 časti a každú časť ešte na 6 rovnakých kúskov. Každý kus cesta rozvalkáme, potrieme rozpusteným maslom a posypeme škoricovým cukrom a orechmi (Môžeme posypať kokosom a vanilkovým cukrom. Ďalšia obmena je strúhaná čokoláda s vanilkovým cukrom.).

Zvinieme do rolády ako také malé záviný a konce zahňeme tak, aby sa v strede dotýkali. Obrátíme spojom dole a z každej strany nožom narežeme tak, aby v strede zostalo nenarezané cesto cca 1cm. Rozrezané polovice vytočíme do strán ako krídla a necháme na plechu ešte chvíľu kysnúť.

Vajce rozšľaháme s cukrom a motýlikov potrieme. Pečieme v rúre vyhriatej na 180-190° a pečieme ich kým nie sú zlatisté, asi 15 minút.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	45 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	8
