

NajPečenie



Kysnuté trio

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

Potrebuje:

cesto

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

plnka

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



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 vypracujeme 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.

Vyvalkáme si, a vykrajujeme s pohárom kruhy, ktoré si dávame do trojíc.



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

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	65 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	175 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	22



Kruho si preložíme na polovicu a ešte raz na polovicu, okraje zatlačáme , aby plnka nevytekla.



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