

LOUPÁČKY - TO NEVYPADÁ PATNÁŠ, CO ÁĀKĀTE?

ÁĀtrtek, 19 bĀ™ezen 2020

NevĀ-m, jak vy, ale obĀ-as opravdu ĀjmejdĀ-m na fejbuku, v dobrĀ© vĀ-Ā™e, Ā¾e nĀ›co zajĀ-mavĀ©ho ulovĀ-m. A to se mi fakt povedlo. KamarĀ;dka jednĀ© mĀ© pradĀ;vnĀ© kamarĀ;dky jako komentĀ;Ā™ k nĀ›jakĀ©mu ĀĀnku pĀ™ipsala recept. plniĀ•ko dalĀ;Ā-ch "bab" si ho vyzkouĀjelo a opravdu potĀ© "pĀ›ly Ā³dy a hymny"... KdyĀ¾ obrĀ;zek vidĀ-m, a podle vĀjeho je neskuteĀ•nĀ› jednoduchĀ©, tak to rovnĀ;Ā¾ musĀ-m vyzkouĀjet. A protoĀ¾e jsem hodnĀ;, tak lahĀ̄dku zcela nesobecky nabĀ;vĀ;m :-)))

PanĀ- Magdalena KomĀ;rkovĀ; peĀ•e tyto neskuteĀ•nĀ© loupĀ;Āky:

Upekla jsem vnouĀ•atĀ-m mini loupĀ;Āky. A co je potĀ™eba?

175ml mlĀ©ka, 1 Ā¾loutek, 70gr rozpuĀ;tĀ›nĀ©ho mĀ;sla, Ājpetka soli, citrĀ³novĀ; kĀ̄ra, 400g hladkĀ© mouky, 40g cukru, vanilkovĀ½ cukr a 20g droĀ¾dĀ̄-

TĀ›sto nechĀjme kynout, pak je rozdĀ;Ā-me na 12 dĀ̄lkĀ̄ - ale jĀ; rozdĀ;lila na vĀ-c, aby byly menĀ;Ā̄-

PotĀ© rozvĀ;Ā-me do trojĀ°helnĀ-ku, stoĀ•Ā-me rohlĀ-Āky, a nechĀjme je 10 minut kynout na plechu,

pĀ™ed peĀ•enĀ-m jeĀ;tĀ› potĀ™eme rozĀ;lehanĀ½m vejcem a posypeme celĀ½m mĀ;kem.

DĀjme pĀ©ct na 170st asi 15 min.

UpeĀ•enĀ© potĀ™eme rozpuĀ;tĀ›nĀ½m mĀ;slem s rumem.

VĀjem pĀ™eji dobrou chuĀ̄!

SchvĀ;lnĀ›: povede se vĀ;m to stejnĀ› tak dobĀ™e?

d@niela