

LOUPÁČKY - TO NEVYPADÁ PATNÁŠ, CO ÁŤKÁTE?

ÁĚtrtek, 19 bÁ™ezen 2020

NevÁ-m, jak vy, ale obÁas opravdu ÁjmejdÁ-m na fejbuku, v dobrÁ© vÁ-Á™e, Á¾e nÁ›co zajÁ-mavÁ©ho ulovÁ-m. A to se mi fakt povedlo. KamarÁ;dka jednÁ© mÁ© pradÁ;vnÁ© kamarÁ;dky jako komentÁ;Á™ k nÁ›jakÁ©mu Á•lÁ;nku pÁ™ipsala recept. plniÁ•ko dalÁ;Á-ch "bab" si ho vyzkouÁjelo a opravdu potÁ© "pÁ›ly Á³dy a hymny"... KdyÁ¾ obrÁ;zek vidÁ-m, a podle vÁjeho je neskuteÁ•nÁ› jednoduchÁ©, tak to rovnÁ›Á¾ musÁ-m vyzkouÁjet. A protoÁ¾e jsem hodnÁ; , tak lahÁ-dku zcela nesobecky nabvÁ;m :-)))

PanÁ- Magdalena KomÁ;rkovÁ; peÁ•e tyto neskuteÁ•nÁ© loupÁ;Á•ky:

Upekla jsem vnouÁ•atÁ-m mini loupÁ;Á•ky. A co je potÁ™eba?

175ml mlÁ©ka, 1 Á¾loutek, 70gr rozpuÁ;tÁ›nÁ©ho mÁ;sla, Á;petka soli, citrÁ³novÁ; kÁ-ra, 400g hladkÁ© mouky, 40g cukru, vanilkovÁ½ cukr a 20g droÁ¾dÁ-.

TÁ›sto nechÁjme kynout, pak je rozdÁ;lÁ-me na 12 dÁ-lkÁ- - ale jÁ; rozdÁ;lila na vÁ-c, aby byly menÁ;Á-.

PotÁ© rozvÁ;lÁ-me do trojÁ°helnÁ-ku, stoÁ•Á-me rohlÁ-Á•ky, a nechÁjme je 10 minut kynout na plechu,

pÁ™ed peÁ•enÁ-m jeÁ;tÁ› potÁ™eme rozÁ;lehanÁ½m vejcem a posypeme celÁ½m mÁ;kem.

DÁjme pÁ©ct na 170st asi 15 min.

UpeÁ•enÁ© potÁ™eme rozpuÁ;tÁ›nÁ½m mÁ;slem s rumem.

VÁjem pÁ™eji dobrou chuÁ!

SchvÁ;lnÁ›: povede se vÁjm to stejnÁ› tak dobÁ™e?

d@niela