Dukátové buchtičky s krémem

Recepty

Dezerty

Vánoce

180 min

6



3.0

1170

Budete potřebovat

Hladká mouka	500 g
Droždí sušené pekařské Vitana	1 ks
Sůl	špetka
Cukr krupice	50 g
Olej	50 g
Žloutky	2 ks
Mléko	250 ml

Krém na dukátové buchtičky Vitana	1ks
Mléko	500 ml

Příprava receptu

Ohřejte si mléko. Do vlažného mléka zamíchejte sušené droždí, část cukru a lžíci mouky. Kvásek přikryjte a nechte vzejít na teplém místě. Ve větší míse smíchejte prosátou mouku, sůl a zbytek cukru. Přimíchejte kvásek, žloutky a nakonec olej. Těsto míchejte, dokud nebude hladké a dobře propracované. Těsto nechte vzejít přikryté na teplém místě. Když těsto zdvojnásobí svůj objem, znovu ho propracujte a postup kynutí na teplém místě zopakujte.
Pekáč 40 x 30 cm si vymažte rozpuštěným máslem. Z nakynutého těsta vytvořte váleček, který rozdělte na malé dílky. Z každého dílku vytvořte kuličku. Kuličky skládejte do pekáče a promažte je máslem. Nechte ještě chvíli kynout a dejte péci na 180 °C cca 25 minut. Částečně vychladlé podávejte s vanilkovým krémem na dukátové buchtičky.

Krém na dukátové buchtičky připravte dle návodu na obale.



Droždí



Krém na dukátové buchtičky