

Vánoční podvodnice

Apetit

Ingredience

- Na tři plechy:
- mléko — 1 lžíce
- droždí — 40 g
- cukr krupice — 1 lžička
- mouka hladká — 400 g
- máslo — 250 g
- 100 g mletých vlašských nebo lískových ořechů
- moučkový cukr na obalování

Postup

Smícháme mléko, droždí, cukr a lžící mouky a necháme vzejít kvásek. Pak k němu přidáme ostatní suroviny a vypracujeme tužší těsto. Na válu vytvarujeme kouli, položíme ji do hlubší mísy a zalijeme studenou vodou, aby byla zcela potopená. Necháme kynout 2 hodiny či přes noc v lednici. Vykynuté těsto vytáhneme z vody a na pomoučeném válu vyválí na 5 mm silný plát. Vykrajujeme tvary a na vymazaném plechu pečeme asi 15 minut v troubě vyhřáté na 180 st.C (vyndáme na zkoušku jeden kousek, rozlomíme, abychom zjistili, zdali je důkladně propečený). Horké obalujeme v moučkovém cukru.