

BASKICKY MOUCNÍK

INGREDIENCE:

TESTO

600 gr MOUKA
400 gr MASLO
8 gr SUL
8 gr KVASNICE
1 VEICE
2 ZLOUTEK
400 gr CUKR

TRESEN ZAVARENINA

MLETÉ MANDLE
SLEHANY VEJCE
MOUKA

PRÍPAVA

Deľat testo: prvni, smichat cukr a maslo. Po, pripojit postupne vejce, zloutek a moukat sul a kvasnice.

Hnist dobre s ruka, a s valec delat dva deska. polozit jedna deska na odlitek a pripojit ta tresen zwarenina a mlete mandle.

Ten deska polozit nahore.

Pro skoncit, dobre slehany vejce nahore polozit.

TROUBA: 25 minuta, 160 stupen.