Drožďové cukroví

Počet porcí: 8
Doba přípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup přípravy

1/2 kostky droždí rozmícháme v trošce vlažného mléka, aby se rozpustilo. Vypracujeme hladké těsto, případně přidáme trošku mouky pokud je třeba.
Vyválet asi na půl cm a vykrajujeme drobné tvary
Upečeme ve vyhřáté troubě na 200°C a ještě teplé obalujemev moučkovém cukru s vanilkou. Do části cukru na obalování můžeme přisypat i skořici

Ingredience

- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 20 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 125 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 125 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 250 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 21 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE