

BASKICKY MOUCNÍK

INGREDIENCE:

TESTO	
600 gr	MOUKA
400 gr	MASLO
8 gr	SUL
8 gr	KVASNICE
1 VEICE	
2 ZLOUTĚK	
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.