

LOUPĀ•ĀĀEKY - TO NEVYPADĀ• Ā PATNĀŠ, CO Ā~Ā•KĀ•TE?

ĀĀEtrtek, 19 bĀ™ezen 2020

NevĀ-m, jak vy, ale obĀ•as opravdu ĀjmejdĀ-m na fejbuku, v dobrĀ© vĀ-Ā™e, Ā¾e nĀ›co zajĀ-mavĀ©ho ulovĀ-m. A to se mi fakt povedlo. KamarĀ;dka jednĀ© mĀ© pradĀjvnĀ© kamarĀ;dky jako komentĀjĀ™ k nĀ›jakĀ©mu Ā•Ājnkou pĀ™ipsala recept. plniĀ•ko dalĀjĀ-ch "bab" si ho vyzkouĀjelo a opravdu potĀ© "pĀ›ly Ā³dy a hymny"... KdyĀ¾ obrĀjzek vidĀ-m, a podle vĀjeho je neskuteĀ•nĀ› jednoduchĀ©, tak to rovnĀ•Ā¾ musĀ-m vyzkouĀjet. A protoĀ¾e jsem hodnĀj, tak lahĀ-dku zcela nesobecky nabĀjím :-)))

PanĀ- Magdalena KomĀjrkovĀj peĀ•e tyto neskuteĀ•nĀ© loupĀjĀ•ky:

Upekla jsem vnouĀ•atĀ-m mini loupĀjĀ•ky. A co je potĀ™eba?

175ml mlĀ©ka, 1 Ā¾loutek, 70gr rozpuĀjtĀ›nĀ©ho mĀjsla, Ājpetka soli, citrĀnovĀj kĀ-ra, 400g hladkĀ© mouky, 40g cukru, vanilkovĀ½ cukr a 20g droĀ¾dĀ-.

TĀ›sto nechĀjme kynout, pak je rozdĀlĀ-me na 12 dĀ-lkĀ- - ale jĀj rozdĀlila na vĀ-c, aby byly menĀjĀ-.

PotĀ© rozvĀjĀ-me do trojĀhelnĀ-ku, stoĀ•Ā-me rohlĀ-Ā•ky, a nechĀjme je 10 minut kynout na plechu,

pĀ™ed peĀ•enĀ-m jeĀjtĀ› potĀ™eme rozĀjlehanĀ½m vejcem a posypeme celĀ½m mĀjkem.

DĀjme pĀ©ct na 170st asi 15 min.

UpeĀ•enĀ© potĀ™eme rozpuĀjtĀ›nĀ½m mĀjslem s rumem.

VĀjem pĀ™eji dobrou chuĀ!

SchvĀlnĀ›: povede se vĀjím to stejnĀ› tak dobĀ™e?

d@niela