

Houstičky



PORCE



DOBA PŘÍPRAVY



DOBA VAŘENÍ



SNADNÉ



**HNETACÍ HÁK / WHISK
ŠLEHACÍ MELTA**



SUROVINY

- 250ml mléka
- 30g rozpuštěného másla
- 1 vejce
- 400g hladké mouky
- 7g rychle působícího sušeného droždí
- 60g cukru krupice
- Špetka soli
- 1 ušlehané vejce

POSTUP

1. Předehřejte troubu na 190 °C.
2. Do mísy robotu dejte mléko, máslo a vejce a nasaďte šlehací metlu. Smíchejte suroviny dohromady při nízké rychlosti.
3. Sundejte metlu a nasaďte hnětací hák. Do mísy přidejte mouku, droždí, cukr a sůl. Hnětete při střední rychlosti po dobu 6 až 8 minut.
4. Přikryjte mísu utěrkou a nechejte těsto na teplém místě hodinu kynout (nebo dokud nezdvoujnásobí svůj objem).
5. Vyndejte těsto z mísy a utvořte z něj 12 housek. Rozložte je na plech a nechejte dalších 20 minut kynout.
6. Potřete ušlehaným vejcem a pečte v troubě po dobu asi 20 minut nebo dokud nebudou bulky zlaté a pružné. Nechejte vychladnout.