Záhorácky (skalický) trdelník :)

Potrebujeme: 1 kg polohrubej múky, 150 g masla, 150 g práškového cukru, 5 žĺtkov, 20 g droždia, 200 g orechov, 150 g kockového cukru, 1 vajce na potretie, vlažné mlieko, práškový cukor na posypanie, soľ.

Postup

1. Do múky pridáme cukor, rozdrobené droždie, vlažné mlieko, žĺtka, soľ a maslo.

2. Vypracujeme tuhšie cesto ako na vianočku a necháme ho na teplom mieste vykysnúť. Potom cesto na pomúčenej doske rozdelíme na 5 rovnakých kúskov a sformujeme z nich bochníky. Bochníky prikryjeme obrúskom a necháme znova vykysnúť.

3. Potom ich rozšúľame na valčeky o hrúbke jedného prsta a navinieme tesne vedľa seba na špeciálne pomastené plechové alebo drevené valce, ktoré položíme na osobitné podstavce. Navinuté cesto necháme podkysnúť a potom ho potrieme rozšľahaným vajcom, obalíme posekanými orechmi a rozdrveným kockovým cukrom.

4. Cesto pečieme v rúre tak, že valce, ktoré majú na konci štvorhranný výstupok, dáme na osobitné podstavce. Počas pečenia ich obraciame, aby sa cesto pieklo rovnomerne.

5. Upečené trdelníky stiahneme z valca, pokrájame na krúžky a posypeme práškovým cukrom.

Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania