

## DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY

**Suroviny:** 250g hl. múka 250g polohr. Múka  
0,5 Dcl olej  
pol kocky droždie  
50g kryštálový cukor  
štipka soli  
1 vajce  
800ml mlieka+ 1ks Zlatý klas+8lyžíc kryš. cukor= vanil. krém

**Postup:** Pripravíme si kvások z mlieka, droždia a štipky cukru. Kým nám podkysne do misky si dáme múku, soľ, cukor, olej, vajce a nakoniec pridáme kvások. Vymiesime si cesto, ktoré necháme vykysnúť. Keď máme cesto vykysnuté, vyklopíme si ho na lopár kde si spravíme valček, ktorý nakrájame na kúsky, ktoré ukladáme na pekáč, v ktorom je olej na namáčanie buchtičiek. Potom ich dáme piecť na 180 stupňov. Kým sa nám buchtičky pečú pripravíme si krém. Mlieko, cukor a zlatý klas dáme variť. Po upečení buchtičiek a uvarení krému servírujeme.

### BUCHTIČKY

Buchtičky tie radi máme,  
za obedom sa poihráme.  
Keď už máme plné brušká,  
na olovrant ma čaká hruška.



Kysnuté cesto - je základom pre mnohé koláče a slané pochúťky. Tajomstvo kysnutého cesta je potrebné použiť kvalitné suroviny a aby mali izbovú teplotu. Ak nahradíme bielu múku celozrnnou alebo inou treba rátať, že cesto bude tuhšie.

**Dobrá chuť!**