Trdelnik

NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

Sastojci

150 ml mlijeka
60 g šećera
1 vrećica Sweet chef kvasaca
2 K Plus jaja
500 g brašna
1 prstohvat soli
60 g K Plus maslaca
Za punjenje i posip:

4 žlice K Plus krem namaza
40 g K Plus maslaca
60 g šećera
1 žličica cimeta

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

U zdjeli pomiješajte mlako mlijeko, 1 žlicu šećera i kvasac. Lagano promiješajte i ostavite dok se smjesa ne zapjeni, oko 5-10 minuta.

Dodajte jaja, brašno i sol u smjesu kvasca i umijesite čvrsto tijesto. Dodajte kockice maslaca nastavite mijesiti 2-3 minute. Oblikujte u kuglu pa prebacite tijesto u zdjelu, pokrijte i ostavite da se diže na sobnoj temperaturi oko 40 minuta ili dok se ne udvostruči.

Stavite tijesto na radnu površinu i razvaljajte ga u pravokutnik oko 0,5 cm debljine. Izrežite 10 traka tijesta širine oko 2,5 cm. Namotajte ih na prazne limenke koje ste obložili aluminijskom folijom i premazali maslacem, podvlačeći krajeve tijesta ispod novih traka tako da ih učvrstite. Pecite ih uspravne na 180°C 15 minuta.

Nakon što je pečen i malo ohlađen trdelnik skinite s kalupa, iznutra premažite pekmezom ili krem namazom, a izvana otopljenim maslacem pa uvaljajte u smjesu cimeta i šećera. Po želji ukrasite šlagom i keksićima.