



## NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 3 jajca
- 1 kocka kvasa
- 3 žlice sladkorja
- 2,1 kg moko
- 1 liter mleka
- 250 g masla
- 1,5 žlice soli

## Kvašeno testo za buhteljne

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Več mojih receptov najdete na [www.ljubeznipolnaskleda.si](http://www.ljubeznipolnaskleda.si)

Za 30-40 buhteljnov.

Moko ( 1900 g) stresemo v večjo posodo. V eni posodi segrejemo mleko da postane toplo (ne vroče). Tri do štiri dcl mleka zlijemo v kozarec in mu dodamo sol, ter 80 g masla. Ostalo mleko v posodi sladkamo in mu dodamo kvas. Posodo pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo kvas vzhajati kakšne 15 minut. V posodo kjer smo vsipali moko dodamo jajca in vlijemo stopljeno maslo v mleku. Vse skupaj premešamo in dodamo še mleko s kvasom. Vse skupaj zgnetemo, da nastane redka zmes in pustimo kakšno uro da vzhaja.

Po tem času zmesi dodamo še preostalo moko in ga še enkrat zgnetemo. Zvaljamo ga (na debelino približno polovice centimetra) in razdelimo na kocke.

Kocke nadevamo s poljubnim sladkim nadevom.

Veselo sladkanje!