

germknedli



8 gerknedli sa 20dag brašna! Malo truda, nimalo komplikacije. Ne daj da te pljackaju na adventu kada ovo možeš napraviti doma! Ne treba ti puno, naravno inače se pune pekmezom od šljive ali ja ti baš nisam ljubitelj. Punila sam sa čokoladom za kuhanje. Kuhala sam negdje oko 12 minuta, zabodes cackalicu i ako je suha gerknedla je gotova. Definitivno ću isprobati svakakve da mislim da su i prazne dobre jer ovo tijesto kad se skuha sve arome se sve više osjete. Evo ti recept. Reci mi jesi ih kada radila ili jela i kako ti se čini?

200g brasna
80ml mlijeka
1 jaje
20g maslaca
20g šećera
Pola limun šećera ili ribana korica limuna
Prstohvat soli
3,5 g kvasca

Suhe sastojke izmijesaj, maslac istopi u mlijeku. Pazi da je mlijeko toplo a ne vruće. Stavi jaje i mlijeko. Zamijesi vilicom ostavi 5 minuta. Nakon 5 minuta zamijesi rukom. Tijesto je glatko ali samo malo ljepljivo. Ako ti to smeta nauljite ruke. Nek se diže 20 minuta. Zatim napravi kuglice, napuni po tvom izboru. Ostavi da se dižu dok voda ne zakipi. Kuhaj ih poklopljene oko 10-15 minuta. Preokreni ih napola kuhanja. Posluzuju se uz umak od vanilije. Koji sam ja napravila od pudinga □ jer mi se za malu količinu nije trosilo još jedno jaje. Sorry baby kriza □ ako hoćeš i taj recept čujemo se u komentarima.

Piši mi kako ti se sviđa!

#germknedle#cokolada#advent#bozicnirecepti