

Trdelníky

na 2 velké a asi 3 malé:

200 g mouky (hladké a polohrubé)

70 g vlažné vody

30 g cukru

8 g droždí

(1 žloutek)

špetka soli

30 g másla (rostlinného)

kokosový olej na pomazání formiček

na obalení:

bílek na potřetí (pro vegany sirup nebo aquafaba)

4 lžíce mletých mandlí

2 lžíce krupicového cukru

1 lžička skořice

Nejdříve rozmícháme droždí ve vodě s cukrem a necháme vzejít. Pak smícháme s ostatními surovinami na těsto, prohněteme a necháme vykynout.

Po vykynutí rozdělíme na 3 části, z každé části vyválíme tenký váleček. Dva namotáme na namazané velké formičky, poslední část rovnoměrně rozdělíme na malé formičky. Těsto na formičkách zpevníme poválením o podložku, potřeme bílkem nebo náhradou a obalíme ve směsi cukru, ořechů a skořice.

Vložíme do vyhřáté trouby 180 °C, nejlépe upevněné vodorovně (já navlékám na silný drát).

Pečeme (bez plechu) na horní a spodní ohřev (dolu do trouby vkládám pečící papír, aby se případné odpadávající kousky nepřipekly k dnu trouby) a pečeme do zezlátnutí povrchu.