

Zemiakové škubánky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mlieko zahrejeme na 80 - 90 °C, pridáme maslo (65 g) a miešame, kým sa maslo nerozpustí. Zmes na zemiakové cesto premiešame s cukrom (55 g) a potom postupne vmiešame do mlieka s maslom. Dôkladne miešame do zhustnutia. Lyžicu namočíme v rozpustenom masle a postupne odkrajujeme na tanier škubánky. Hotové škubánky pocukrujeme práškovým cukrom, posypeme makom a polejeme maslom.

Ingrediencie

- **Zmes na Zemiakové cesto 400 g** - 400 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1300 g
- **Cukor múčka** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 55 g
- **Mak mletý modrý** - 50 g
- **Maslo** - 85 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

