

Mieliniai kepiniai

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta saldumynus

1 vienetas



Lengvai paruošiamas

iki 120 Min.



Mieles, vanilinį cukrų, cukrų, ištirpinkite šiltame piene. Įmaišykite druską, aliejų, miltus, ištirpintą sviestą ir išplaktą kiaušinį ir gerai išmaišykite. Tešlą suminkykite, uždenkite drobele ir palikite šiltai, kad pakiltų – padvigubėtų. Tada tešlą suminkykite dar kartą, kol ji taps glotni.

Bandelėms:

Į tešlą įmaišykite razinas, suformuokite iš tešlos kamuoliukus. Sudėkite juos palikdami tarpus į kepimo popieriumi išklotą skardą, aptepkite trynio plakiniu ir palikite dar 15-20 min. šiltai. Tada pašaukite į 180 °C orkaitę ir kepkite maždaug 25 min., kol bandelės ims gražiai rusvėti. Plėšomoms bandelėms sudėkite tešlos kamuoliukus ratu, palikdami mažus tarpus, kad kepdami susiglaustų. Iškeptas ir atvėsusias bandeles dekoruokite glajumi.

Sudėtis:

Reikės:

- 500 g miltų
- 300 ml pieno (šilto)
- 50 g sviesto (ištirpinto)
- 1 v.š. aliejaus
- 100 g cukraus
- 1 vnt. kiaušinių
- 2 pak. Dr. Oetker mielių (sausų)
- 1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus
- 1 žiupsnelis druskos
- 1 vnt. kiaušinių trynių

Įdarams reikės:

- 1 pakelių Dr. Oetker vanilės skonio pudingo
- 300 ml pieno
- 2 a.š. aguonų
- 1 saujelės razinų (nebūtinai)
- 1 pak. Dr. Oetker rožinio cukraus glajaus
- 1 pak. Dr. Oetker balto glajaus

Pyragui-saulei:

Ant miltais pabarstyto kepimo popieriaus iškočiokite pusę tešlos, aptepkite paruoštu ir atvėsintu pudingu. Ant viršaus užklokite iškočiotą likusią tešlą. Uždėję lėkštę, peiliu apipjaukite, kad gaustųsi dailus apskritimas. Ant šio vidurio uždėkite puodelį ir iki jo peiliu padarykite įpjovas "spinduliams" formuoti. Imkite po du "spindulius", sukite vieną kito link ir jų galiukus sulipdykite. Aptepkite "saulę" trynio plakiniu, pabarstykite aguonomis ir palikite dar 15-20 min. šiltai. Tada pašaukite į 180 °C orkaitę ir kepkite maždaug 25 min., kol bandelės ims gražiai rusvėti.

Patarimai ir gudrybės

- Bandeles galima įdaryti pasaldintu varškės įdaru arba džemu.