

Cukrářka BĚTKA



Cukrářka BĚTKA NAŠLA NA PŮDĚ RECEPT PO BABIČCE KVĚTCE. ROZHODLA SE, ŽE RECEPT HLEDÁ VŽKOUŠÍ. ALE BOHUŽEL NEMÁ INGREDIENCIE.

PŮJDE DO OBCHODU A DONESĚ JE NEMOCNÝM LÉKÁŘŮM DO MĚTKÉ NEMOCNICE.

TĚSTO NA VĚNEČKY, 65 ML OLEJE, 150 ML VODY, SOL, 120 G HLADKÉ MOUKY, 3 KS VĚJCE, VĚNEČKOVÝ KRÉM, 500 ML MLÉKA, VANILKOVÝ PUDING, 8 LŽIC HNĚDÉHO CUKRU, 250 MĚKKÉHO MÁSLA, A TĚSTO PĚKNĚ ROZMÍCHÁME A PEČEME V TROUBĚ DEVĚT MINUT,

AŽ JSOU VĚNEČKY PĚKNĚ ZLATAVÉ, JEŠTĚ
MĚKÉ JE ROZDÍZNĚME. VĚNEČKY PĚKNĚ VONĚLY PO
CELEÉM DOMĚ.

NEBOŽNÍ MĚLI RADOŠT A MOC JIM CHUTNÁLY A
CVKRAŘKA BĚTKA MĚLA RADOŠT, ŽE MOHLA
POMOCŤ DOKTORŮM. A ŽE JIM VĚNEČKY CHUTNÁLY.