

# Kysnuté kakaové hrebene na raňajky



## Suroviny:

### Cesto :

140ml plnotučne mlieko  
1 CL med  
1 vajce  
stipka soli  
80g cukor  
60 g rozpustený maslový tuk (ja som použila margarin flora gold s maslovou príchutou)  
350g hladká múka  
2 plátky lyžičky sušené drożdžie

### Na napln :

Kakaový prášok  
Práskový cukor  
Rozpustené maslo

## Postup

### CESTO

Na vymiesanie a vykysnutie cesta som použila pekárňu. Takže som najprv roztopila maslo. Na dno pekárne som dala najprv tekuté (roztopený tuk, mlieko, vajce, med) a potom sypke suroviny (múka, cukor, soľ, drożdžie). 20 g cerstvého drożdžia, rozpustila ho v troške mlieka, pridala lyžičku cukru a nechala ho vziať do kvasku.

### NAPLN

Roztopíme cca 2 lyžice masla. Vykysnuté cesto rozvalkáme na tenko do obdĺžnika,

Cesto potrieme časťou masla.

Potrebný obdĺžnik cesta, pomocou sitka poprášime vrstvou kakaa

Na vrstvičku kakaa naprášime vrstvu práskového cukru

Cesto preložíme na polovicu tak, aby nám kakaová vrstva ostala prikrýta. Vrchnú časť cesta potrieme ďalším maslom, poprášime kakaom a cukrom

Cesto znovu preložíme aby sme skryli kakaovú vrstvu

Pas naplneného cesta zľahka preválkame a nakrájame ho na rovnaké obdĺžniky

Každému obdĺžniku narezeme zuby

Plech na pečenie vyložíme papierom na pečenie a preložíme hrebene (trosku ich prehne). Necháme ich ešte 20 minút podkysnúť a dáme piecť do vyhriatej rúry (190 stupňov) na cca 15 minút.