

# Syrové srdiečka so sezamom

## Potrebuje

- - 100 g polohrubá múka
- - 100 g hladká múka
- - 100 g ražná hladká múka
- - 100g špaldová hladká múka
- - 100 g hladká ovsená múka
- - 1 malá lyž. himalájska soľ
- - 80 g rozpustené maslo
- - 1 celé organické vajičko
- - 400 ml bio mlieko
- - 1 veľká lyž. trstinový cukor
- - 1 ks sušené droždie

## Postup

Múku, soľ, droždie zmiešame, pridáme maslo, vajičko, vlažné mlieko s cukrom a vypracujeme cesto. Necháme vykysnúť. Vykrojíme väčšie srdiečka, potrieme vajičkom, do stredu dáme karička trojuholník a posypeme sezamom. Pečieme 25 minút na 200 °C.

---

Tento recept nám posielala: Helena z Rimavského Brezova  
náročnosť: stredná  
čas: 90 minút  
porcie: 12