High protein cottage housky

35 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (6 ks):

- 1 High protein cottage natur
- 220 g hladké mouky
- 1/2 kypřicího prášku
- 1 vejce do těsta + 1 vejce na potření
- sůl
- semínka na posypání

Návod na přípravu:

Nejprve si předehřejeme troubu na 180 °C (horkovzdušnou na 160 °C). Připravíme si plech vyložený pečicím papírem.

Do větší mísy dáme High protein cottage, přidáme vejce, hladkou mouku, kypřicí prášek a sůl. Všechno důkladně promícháme – vznikne hutnější, nelepivé těsto. Pokud by se příliš lepilo, můžeme lehce podsypat moukou.

Z těsta vytvarujeme šest menších bulek. Rukama je lehce uhladíme a položíme na připravený plech. Každou housku potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme oblíbenými semínky – můžeme použít slunečnicová, dýňová, sezamová…

Pečeme v předehřáté troubě asi 25 minut, dokud nejsou housky na povrchu zlatavé.