

Křehké tvarohové koláčky

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Na přípravu těsta nasypeme na pracovní plochu mouku, cukr (50 g), nadrobíme droždí, nastroháme nahrubo tuk, přidáme vejce a sůl a zalijeme dle potřeby trochou vlažného mléka. Ručně vypracujeme vláčné těsto. Na přípravu náplně zamícháme v míse tvaroh s cukrem, vanilínovým cukrem a pudingem. Těsto nenecháváme kynout a na pomoučené pracovní ploše ho pomocí válečku rozválíme na plát silný asi 1/2 centimetru. Rádýlkem ho rozdělíme na čtverce o velikosti asi 8 x 8 cm, které plníme tvarohovou směsí. Rohy jemně stlačíme k sobě a pevně přitiskneme po celé ploše koláčku, aby se neotevíraly. Koláčky dáme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 20 minut. Po upečení sejmem z plechu, necháme vychladnout a pocukrujeme.

4 Koláčky dáme na plech vyložený papírem na pečení.
Vložíme do předehřáté trouby a peče

Ingredience

- **Mouka polohrubá** - 500 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 100 g
- **Puding Naturamyl vanilka příchuť 37 g** - 37 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 250 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 250 g
- **Vejce** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 42 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

