

Tvarohové šátečky

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z vlažného mléka, cukru (1 PL) a droždí necháme vzejít kvásek. Spojíme s ostatními surovinami (250 g hladké mouky, 250 g poluhrubé mouky, 250 ml mléka, 50 ml oleje, 100 g Majolky, 1 vejce) a vypracujeme těsto, které necháme v teple 30 minut vykynout. Vykynuté těsto rozdělíme na dílky, vyválíme a plníme tvarohovou náplní (1 tvaroh, 1 vejce, 100 g moučkového cukru). Hotové šátečky dáváme na plech s pečícím papírem. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C přibližně 20 - 25 minut. Upečené šátečky pocukrujeme.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Majonéza Master 180ml** - 100 g
- **Cukr krystal** - 15 g
- **Cukr moučka** - 100 g
- **Pohanková mouka hladká 250 g** - 250 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 250 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 250 g
- **Olej slunečnicový** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 40 g
- **Choceňský jemný tvaroh 250 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

