

Vdolky z Majolky

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Droždí promícháme s cukrem, přidáme část vlažného mléka, promícháme a necháme na teple vykynout. Do prosáté polohrubé mouky přidáme 2 žloutky, citrónovou kůru, majolku, špetku soli, zalijeme zbylým mlékem a kváskem. Těsto promícháme, propracujeme a necháme ještě asi 1 hodinu na teple kynout. Vykynuté těsto vyválíme na silnější plát a vykrajujeme vdolečky, které rozehřátém oleji smažíme do zlatova. Necháme vychladnout, potřeme marmeládou posypeme nastrohaným tvarohem a ozdobíme šlehačkou (vyšlehaná smetana).

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Majonéza Master 180ml** - 125 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 500 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 3 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 150 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 25 g
- **Choceňský jemný tvaroh 250 g** - 125 g
- **MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana ke šlehání 200 ml** - 200 g
- **Ovocňák Rakytňikový džem s hruškou 200 g** - 60 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

