

Rychlé makovky

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vejce prošleháme s cukrem, vanilkou, solí a tvarohem. Přidáme mouku. Plech si vyložíme pečícím papírem a pomažeme olejem. Namočenýma rukama tvoříme z těsta kuličky, které klademe na plech a posypeme mákem. Pečeme 12 minut na 190°C. Nyní pomažeme makovky mlékem a pečeme ještě dalších 5 minut.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 15 g
- **Cukr krystal** - 50 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Vejce** - 100 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 10 g
- **Krajanka tvaroh tradiční český 250 g** - 250 g

