

Moravské nekynuté koláče s tvarohovou náplní

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Připravíme si těsto. Nejdříve si v míse smícháme mouku s práškem do pečiva. Následně k nim přimícháme i kefír, 1 PL medu, 1 vejce a vypracujeme z nich husté, mírně lepivé těsto. Z těsta pak velkou lžicí odebíráme a ukládáme menší koláče na plech, který jsme vystlali papírem na pečení. Do středu koláčů provedeme pomocí lžice prohlubeň, do které vložíme náplň.

Náplň by neměla přesahovat těsto koláče.

Tvarohová náplň: všechny suroviny (tvaroh, 2 PL medu, citrónovou šťávu a vejce) smícháme dohromady.

Koláče pečeme při 180°C přibližně 35-40 minut. Asi 5 minut před dopečením potřeme těsto koláčů rozšlehaným vejcem a dopečeme do zlatova.

Ingredience

- Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l - 100 g
- Kefírové mléko nízkotučné přírodní 1,1% 500 g - 500 g
- Culinary citronová šťáva 100% 1 l - 5 g
- Včelí med smíšený luční 250 g - 30 g
- Bezlepková mouka PROMIX®-Alfa 1000 g - 350 g
- Vejce - 150 g
- Krajanka tvaroh tradiční český 250 g - 250 g

