

Maxi buchty plněné tvarohem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 3

2591 kalorií , **5 g** cukrů , **116 g** tuků , **86 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/maxi-buchty-plnene-tvarohem>

Příprava

Z vykynutého kvásku, mouky, cukru, mléka, soli, žloutku a oleje vypracujeme těsto, které necháme asi hodinu kynout. Formičky na pečení buchet vymažeme olejem. Smícháme cukr se škrobem a bílkem, poté přidáme tvaroh a nakonec borůvky. Z vykynutého těsta rukou roztlačíme 6 obdélníků a na ně dáme tvaroh. Přeložíme na polovinu, prsty stlačíme okraje a vložíme do formiček. Buchty necháme asi 10 minut kynout a potřeme je olejem. Pečeme v předehřáté troubě na 170°C asi 20 minut. Horké potřeme olejem a vychladlé pocukrujeme.

Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 125 ml plnotučného mléka
- 1 vejce
- 40 g cukru moučka (do těsta)
- 20 g droždí (kvasnic)
- špetka soli
- 100 ml slunečnicového oleje (50 ml do těsta)
- 250 g jemného tvarohu ve fólii
- 3 lžíce cukru moučka do tvarohu
- 1 lžička bramborového škrobu
- 1 hrnek zahradních borůvek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

