

Meruňkové hrníčkové řezy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 20

4571 kalorií , 0 g cukrů , 311 g tuků , 62 g bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/merunkove-hrnickove-rezy>

Příprava

TĚSTO: Vše smícháme, nalijeme na vymazaný a vysypaný plech nebo pečicí papír a pečeme při 180°C asi 45 minut. **NÁPLŇ:** Tvarohy a zakysané smetany vyšleháme se ztužovačem a vmícháme meruňky. Podle chuti ocukrujeme. Slabý plát z vrchu vychladlého korpusu seřízíme, natřeme náplní, posypeme a přimáčkneme rozdrobeným seříznutým těstem.



Tip k receptu

Moučník necháme nejlépe do druhého dne vychladit.

Ingredience

- ✓ 1 hrnek mléka
- ✓ 1 hrnek rostlinného oleje
- ✓ 1 hrnek cukru krupice
- ✓ 2 hrnky polohrubé mouky
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 3 lžíce kakaa
- ✓ 2 tvarohy
- ✓ 2 zakysané smetany
- ✓ 1 ztužovač šlehačky
- ✓ 4 meruňky nakrájené na kostičky

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Rodina, Moučník

