

# Meruňkové vlnky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**2581** kalorií , **0 g** cukrů , **126 g** tuků , **59 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/merunkove-vlnky>

## Příprava

Omyté meruňky zbavíme pecek a rozkrájíme na 4 díly. Plech s vyšším okrajem vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Do odvážené mouky prosijeme kypřicí prášek a promícháme. Změklé máslo vyšleháme s cukrem a vejci. Postupně střídavě zašleháme mléko a mouku. Hustší těsto vylijeme na plech, těsto trochu urovnáme a poklademe kousky meruněk. Vložíme do předehřáté trouby na 170°C a pečeme asi 30-35 minut. Upečený a vychladlý moučník nakrájíme na porce a pocukrujeme.



## Ingredience

- 3 vejce
- 300 g polohrubé mouky
- 120 g másla
- 200 g cukr krupice
- 1 balení kypřicí prášek do pečiva
- 250 ml plnotučné mléko
- 500 g meruněk

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník