

Ovocné válečky z odpalovaného těsta

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

3479 kalorií , **95 g** cukrů , **125 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovocne-valecky-z-odpalovaneho-testa>

Příprava

Mléko dáme vařit, když je mléko vroucí, přidáme do něj máslo, přisypeme mouku a mícháme, dokud nemáme tuhé těsto. Poté těsto necháme vychladnout, když je těsto vychladlé, přidáme žloutky, promícháme. Těsto dáme na pomoučený vál, vyválíme plát těsta, nakrájíme na čtverečky, do každého čtverečku dáme část nadrobno nakrájených jablek a část nadrobno nakrájeného kiwi, zabalíme a vytvarujeme váleček. Válečky uvaříme v mírně osolené vroucí vodě. Uvařené válečky vyjmeme, polijeme rozpuštěným máslem, posypeme tvarohem a moučkovým cukrem.

Ingredience

- 500 ml mléka
- 50 g másla
- 300 g hrubé mouky
- 2 ks žloutků
- 500 g jablek
- 500 g kiwi
- 250 g tvarohu na strouhání
- 125 g moučkového cukru
- 50 g rozpuštěného másla na polití
- 3 lžíce moučkového cukru na posypání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Rodina, Hlavní chod