

Rychlý koláč s perníkem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 1

1895 kalorií , **5 g** cukrů , **74 g** tuků , **78 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/rychly-kolac-s-pernikem>

Příprava

Na vál prosijeme mouku s kypřícím práškem, přidáme vejce, Heru a mléko a vypracujeme vláčné těsto. Těsto vyválíme buď jako kulatý koláč nebo obdélník, přendáme ho na plech, který jsme vyložili papírem na pečení. Tvaroh utřeme s vanilkovým cukrem a přidáme moučkový cukr podle chuti (asi 2-3 lžíce). Tvaroh rozetřeme na připravené těsto a navrchu koláč štědře posypeme strouhaným perníkem. Vložíme do trouby, vyhřáté na 180°C a pečeme asi 20-25 minut.

Tip k receptu

Je-li tvaroh moc řídký, přimícháme do něj asi 2-3 lžičky vanilkového pudinkového prášku nebo Solamylu. Na tvaroh můžeme přidat hrst rozinek nebo jiného sušeného ovoce.

Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 vejce
- 6 lžic mléka
- 75 g změkklé Hery
- 250 g tvarohu
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2-3 lžíce cukru moučka
- strouhaný perník podle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Rychlovka, Rodina, Moučník

