

# Smažené mini kuličky z tvarohového těsta



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 5min  
Celkový čas: 20min , Porce: 4

**2035** kalorií , **5 g** cukrů , **51 g** tuků , **69 g** bílkovin

**Autor:** LUSYLIE

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/smazene-mini-kulicky-z-tvarohoveho-testa>

## Příprava

Celá vejce vyšleháme s cukrem, přidáme vanilkovou esenci, citronovou kůru, sůl a mouku s kypřícím práškem. Vypracujeme hladké těsto. Tvoříme kuličky, které vhazujeme do rozpáleného oleje (tak, aby kuličky plavaly). Pečeme do zlatava. Ještě horké posypeme vanilkovým a moučkovým cukrem.



### Tip k receptu

Můžeme použít skořicový cukr, podávat s domácí marmeládou, zmrzlinou, medem, javorovým sirupem, nutelou, ovocnou omáčkou apod.

## Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 250 g tučného tvarohu
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 125 g cukru krystal
- ✓ 1/2 balení prášku do pečiva
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 2 vejce
- ✓ slunečnicový olej na smažení
- ✓ 5 kapek vanilkové esence
- ✓ troška citronové kůry
- ✓ troška cukru moučka

## Kategorie

Výjimečný den, Finančně nenáročné, Rychlovka, Návštěva, Rodina, Dezert, Moučník

