Tyčinky z tvarohového těsta

Obtížnost:

Čas přípravy: 3h 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 3h 40min , Porce: **4**

3272 kalorií , **5 g** cukrů , **250 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: https://srecepty.cz/tycinky-z-tvarohoveho-testa

Příprava

Do mouky přidáme změklé máslo, tvaroh, osolíme a vypracujeme těsto, které necháme cca 3 hodiny odležet. Poté těsto na pomoučeném vále vyválíme zhruba na tloušťku 5 mm. Plát těsta potřeme rozšlehaným vejcem, okmínujeme, osolíme a rádýlkem tvoříme tyčinky, které dáváme na tukem vymazaný plech a dáme péct. Pečeme při 190 °C, cca 20 minut.

Ingredience

- 250 g tvarohu
- 250 g másla
- 250 g hladké mouky
- špetka kmínu
- 1 ks vejce
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Párty občerstvení