

Vdolečky s rumovým tvarohem z domácí pekárny



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

2241 kalorií , 4 g cukrů , 50 g tuků , 87 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/vdolecky-s-rumovym-tvarohem-z-domaci-pekarny>

Příprava

Do nádoby pekárny nalijeme mléko, rum, rozehráté máslo, žloutky, přidáme špetku soli, cukr, obě mouky a droždí. Zapneme program těsto a necháme vypracovat a vykynout. Hotové těsto vyválíme na toušku asi 1 cm a vykrájíme kolečka. Necháme je ještě malou chvilku kynout a pak zvolna smažíme na pánvi. Měkký tvaroh utřeme s vanilkovým cukrem, přidáme rum a dobře vymícháme. Hotové vdolečky odkládáme na savý papír, abychom je zbavili přebytečného tuku. Navrchu je potíráme povidly a na povidla navršíme tvaroh. Nakonec posypeme špetkou skořice.



Tip k receptu

Na tvaroh ještě můžeme nastříkat kopeček šlehačky.

Ingredience

- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 2 lžičce rumu
- ✓ 3 lžičce rozpuštěného másla
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 3 lžičce cukru krupice
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 200 g polohrubé mouky
- ✓ 20 g droždí (kvasnice)
- ✓ 1 balení švestkových povidel
- ✓ 250 g jemného tvarohu
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 4 lžičce rumu
- ✓ špetka skořice

Kategorie

Velikonoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

