

Skvelé marhuľové koláčky

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vypracujeme cesto (300 g hladkej múky, 1,2 dl mlieka 50 g kryštálového cukru, 50 g tuku, 1 vajce, 30 g kvasníc, soľ) a necháme 1 hod kysnúť. Nakrájame na rovnaké štvorce, vyformujeme bochníčky, ktoré kladieme na plech vystlaný papierom. Necháme znova nakysnúť a jamkovačom urobíme jamky. Plnku pripravíme zmiešaním všetkých surovín (100 g tučného hrudkovitého tvarohu, 1 vanilkový cukor, 1 žĺtok, 1 PL škrobu marhule, ríbezľový džem, vajce na potretie). Každý koláčik naplníme plnkou, na plnku položíme marhuľu a na vrch marhule džem. Pečieme na 200 °C.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 30 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 120 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 300 g
- **Marhule** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Žĺtok** - 28 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Rezistentný škrob** - 15 g
- **Ríbezľový džem** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **RAJO Laktofree tvaroh 180 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

