

Tvarohovo-jogurtové buchtičky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 2h 45min , Porce: **30**

3685 kalorií , **6 g** cukrů , **266 g** tuků , **96 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohovo-jogurtove-buchticki>

Příprava

Mouku prosejeme na vál a přidáme tvaroh, žloutek jogurt, sůl, změkklé máslo a dobře propracujeme. Dáme do chladničky odpočinout na 2 hodinky. Ztuhlé těsto rozválíme na placku tlustou asi tak 1 cm a nakrájíme z něj malé buchtičky, které dáme na vymazaný plech a potřeme je rozšlehaným vejcem a posypeme kmínem. Ve vyhřáté troubě pečeme dozlatova.

Ingredience

- 350 g hladké mouky
- 300 g másla
- 300 g jemného tvarohu
- 1 balení bílého jogurtu
- 1 žloutek
- 1 vejce
- špetka soli
- 1 lžíce kmínu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Klasika, Rodina, Vegetarián, Moučník, Párty občerstvení, Svačinka

