

Vánočka pečená ve formě



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

3411 kalorií , **12 g** cukrů , **134 g** tuků , **90 g** bílkovin

Autor: labe

Odkaz: <https://srecepty.cz/vanocka-pecena-ve-forme>

Příprava

Máslo, tvaroh, cukr a vejce rozšleháme. Přidáme mléko, rum a rozinky. Smícháme přesátou mouku s prášky do pečiva, přimícháme vanilkový cukr a vše dáme do směsi. Rukama vypracujeme tuhé těsto, které pak přendáme do vymazané a strouhankou vysypané formy. Pečeme v předehřáté troubě na 150°C cca 40 minut. Vánočku vyklopíme až po vychladnutí.

Ingredience

- 25 dkg polotučného tvarohu
- 15 dkg másla
- 15 dkg mletého cukru
- 2 vejce
- 1/2 dcl polotučného mléka
- 3 lžíce rumu
- 2 prášky do pečiva
- 7 dkg rozinek (opraných a vysušených)
- 50 dkg hladké mouky
- 1 vanilkový cukr

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník

