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, rozehřáté máslo, žloutky, přidáme špetku soli, cukr, obě mouky a droždí. Zapneme program těsto a necháme vypracovat a vykynout. Hotové těsto vyválíme na toušťku 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 lžíce rumu
- 3 lžíce rozpuštěného másla
- 2 žloutky
- 1 špetka soli
- 3 lžíce 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 lžíce rumu
- špetka skořice

Kategorie

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