Záhorácke kysnuté koláčiky :)

Potrebujeme: 500 g polohrubej múky, 100 g kačacej masti, 100 g husacej masti, 100 g práškového cukru, 2 žĺtky, 20 g droždia, 400 ml mlieka a soľ,

na plnku: 2 vajcia, 500 g tvarohu, 150 g cukru, 50 g hrozienok, 2 žĺtky, vanilkový cukor, citrónovú kôru, 125 g hladkej múky, 75 g tuku,

na posýpku: hladkú múku, tuk, žĺtok, citrónovú kôru a vanilkový cukor.

Postup

1. masť s cukrom, soľou a žĺtkami vymiešame do peny. V troške vlažného mlieka necháme vykysnúť droždie a pridáme ho do odváženej múky.

2. Postupne pridávame vymiešanú zmes, zvyšok mlieka, vypracujeme vláčne cesto a necháme ho vykysnúť. Počas kysnutia môžeme cesto premiesiť ešte dva razy, bude vláčnejšie. Vykysnuté cesto preložíme na dosku a rozvaľkáme na hrúbku asi 1-2 cm. Pokrájame na štvorce, naplníme tvarohovou plnkou a vytvarujeme malé bochníčky. Namáčame ich hladkou stranou do vajec rozšľahaných s troškou mlieka a potom do posýpky. Poukladáme ich na vymastený plech a necháme ešte pol hodiny kysnúť. Upečieme vo vyhriatej rúre. Ešte teplé posypeme práškovým cukrom.

3. Tvarohovú plnku pripravíme tak, že všetky suroviny (tvaroh, cukor, hrozienka, žĺtky, vanilkový cukor a postrúhanú citrónovú kôru) dobre zmiešame.

4. Zo surovín na posýpku vypracujeme tuhé cesto a postrúhame ho na jemnom strúhadle.



Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania