

Boule plněné tvarohem máčené v rumu od papagaja

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

rum, ořechy nebo kokos

tvaroh, mléko, cukr

Náplň::

400 g hladké mouky

solí

3 žloutky

1 kostka kvasnic

6 kostek cukru (nebo 6 malých lžiček)

1 hořčicová sklenice mléka

0,75 hořčicové sklenice oleje



Postup

Mléko ohřejeme, do poloviny dáme trochu cukru a kvasnice. Do zbytku mléka nasypeme cukr, žloutky, sůl a rozmícháme.

Vykynuté kvasnice nalijeme do mouky, přidáme mléko se žloutkem, cukrem a přilijeme olej. Vypracujeme těsto, dáme na vál, rozválíme a krájíme čtverečky.

Plníme tvarohovou náplní, kterou jsme si předem připravili.

Koláčky hned upečeme(pečeme v troubě nesmí se nechat kynout)

Vystydlé koláčky namáčíme v polevě s rumem a zdobíme strouhanými ořechy, nebo kokosem.

Do těsta můžeme přidat vanilkový cukr a citrónovou kůru