

Vlčnovské vdolečky

Kategorie: Koláče

Hodnocení: ****

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Blesk

Suroviny

1.těsto-280g polohrubé výběrové mouky

dva žloutky

20 g droždí

20 g cukru

špetka soli

vanilkový cukr

citronová kůra

dvě lžíce oleje

mléko a šlehačka

2.těsto- 250g másla

100 g hladké mouky speciál

Tvarohová náplň-1kg tvarohu

200 g cukru

1 žloutek

vanilkový cukr

rozinky

Postup

1.těsto se zadělává mlékem a šlehačkou na řidší těsto běžným způsobem jako u kynutých těst. Nechá se mírně vykynout, pak se rozválí a vloží se do něj bochníček 2.těsta. Zabalí se a nechá se kynout. Vykynuté těsto rozválíme na tenkou placku, krájíme čtverečky a plníme tvarohem. Kuličky položíme švem na vymaštěný plech. Do důlku nahoře přidáme povidla a korunku z drobenky. Potíráme vejcem. Pečeme v dobře vyhřáté troubě.