

Buchtičky s jahodovou náplní

Kategorie: Buchty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g pol.mouky

0,5 kostky droždí

125 ml vlažného mléka

lžíci cukru

vejce

špetku soli

25 g margarínu

200 g žervé

0,5 citronu, - strouh. kůru z

0,5 balíčku vanilkového cukru

8 malých jahod

Postup

Mouku prosijeme do mísy, do důlku rozdrobíme droždí, smícháme s trochou mléka a necháme v klidu 10 min. Cukr, vejce, sůl, margarín zamícháme do zbylého mléka, dáme k mouce, vypracujeme těsto, přikryjeme, necháme kynout 1 h. Smícháme žervé, van. cukr a kůru. Těsto prohněteme, rozdělíme na 8 dílů, do každého dáme lžíci tvarohu a jahodu. Ve vymazané formě necháme kynout 15 min., pečeme v troubě při 180°C asi 30 min. Podáváme cukrované.