Bezlepkové koláčky s Tvarohovým Lipánkem

50 minut

náročnost ●●○○

Máme tu i recepty pro ty, kteří mají lepkovou intoleranci. Koláčky s Lipánkem Tvarohovým budou jistě chutnat.

Ingredience

- 250 g bezlepkové mouky univerzální
- 70 g pohankové mouky
- 100 ml vlažného Jihočeského mléka
- 1 balení sušeného droždí
- špetka soli
- 1 vejce
- 3 balení Tvarohového Lipánka
- 35 g cukru
- 1 balení vanilkového cukru
- 50 g rozpuštěného Jihočeského másla
- rozinky
- vejce na potření
- moučkový cukr na posypání

Návod na přípravu:

V míse smícháme vlažné Jihočeské mléko, droždí a trochu cukru. Necháme cca 10 minut odležet. Poté přidáme vejce, Jihočeské máslo, obě mouky, sůl, vanilkový cukr a zbytek cukru. Smícháme a vytvoříme hladké těsto, které necháme na teplém místě 30 minut kynout. Vykynuté těsto rozválíme na pomoučeném stole na cca 0,5 cm tenký plát, ze kterého vykrájíme hrníčkem kolečka. Doprostřed dáme lžičkou tvarohového Lipánka a ozdobíme rozinkami. Koláčky potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C 15-20 minut. Vychladlé posypeme moučkovým cukrem.