Koláčky s lipánkovou náplní a ovocem



40 minut + doba pečení náročnost ●●○○

Ingredience

- 3 hrnky hladké mouky
- 350 g tvarohového Lipánka
- 140 ml čerstvého Jihočeského mléka
- 100 ml oleje
- 30 g droždí
- 3 lžíce cukru
- 1 lžička soli
- kůra z jednoho citronu
- 1 vejce
- 1 lžíce vanilkové pasty
- ovoce na ozdobu

Návod na přípravu:

Do vlažného čerstvého Jihočeského mléka přidáme droždí a 2 lžíce cukru. Počkáme cca 10 minut, než se na povrchu udělá pěna. V misce smícháme mouku, 160 g tvarohového Lipánka, sůl, kvásek, nastrouhanou citronovou kůru a vanilkovou pastu. Těsto necháme kynout v teple. V další misce smícháme zbylého tvarohového Lipánka, zbylý cukr a vejce. Vykynuté těsto rozdělíme na stejné kousky, přidáme náplň a zabalíme. Ukládáme na plech vyložený pečicím papírem. Do každého koláčku uděláme důlek a do důlku přidáme zbylou náplň. Pečeme v předehřáté troubě při 190 °C cca 35–40 minut. Po vyndání necháme chvíli vystydnout a ozdobíme ovocem.