Domácí koblížky plněné Lahůdkou bez laktózy

2 hodiny náročnost ●●○○

Ještě teplé koblížky v prodejně stihnete koupit jen stěží. Zkuste si je udělat doma.

Ingredience

- 130 g Lahůdka zakysaná smetana jahodová bez laktózy
- 80 g máslo ghí (kdo nemá intoleranci na laktózu, použije Jihočeské máslo)
- 200 ml kokosové nebo mandlové mléko (kdo nemá intoleranci na laktózu, použije Jihočeské mléko)
- 1 lžíce citronové kůry
- 3 lžíce rumu
- 25 g droždí
- 450 g polohrubé mouky
- 50 g cukru
- 2 žloutky
- cukr moučka
- olej na smažení

Návod na přípravu:

Z čerstvého droždí, teplého mléka a trochy cukru uděláme kvásek. Smícháme s ostatními přísadami a necháme vykynout. Vykynuté těsto na kobližky rozválíme, skleničkou vykrojíme kolečka, doprostřed dáme lžičku Lahůdky zakysané smetany od Madety bez laktózy a přikryjeme druhým vykrojeným kolečkem. Plněné kobližky osmažíme v rozehřátém oleji dozlatova. Hotové posypeme cukrem moučka a podáváme :)