Nekynuté minikoláčky s Lipánkem tvarohovým

60 minut + doba na kynutí náročnost ●●○○

Toto nekynuté těsto je krásně vláčné. Pokud ho doplníte o tvarohového Lipánka se snížením obsahem cukrů a ovoce podle Vaší chuti, nedělní odlehčený dezert nebude mít chybu.

Ingredience

- 260 g Lipánka tvarohového
- 140 g Jihočeského másla
- 140 g sádla
- 420 g hladké mouky
- 50 g droždí
- 15 polévkových lžic vlažného Jihočeského mléka
- 2 žloutky
- 2 polévkové lžíce cukru
- čerstvé ovoce
- moučkový cukr na posypání

Návod na přípravu:

Jihočeské máslo i sádlo necháme změknout při pokojové teplotě. Do mísy dáme mouku, uděláme důlek a do něj dáme vlažné mléko, cukr a nadrobíme droždí. Počkáme, až nám vzejde kvásek. Potom přidáme zbylé suroviny a rukama vypracujeme hladké těsto. Z něj děláme koláčky. Pečeme do zlatova v troubě vyhřáté přibližně na 170 °C. Po upečení necháme vychladnout, ozdobíme tvarohovým Lipánkem, ovocem a posypeme moučkovým cukrem.