

Borůvkové košíčky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- **Na těsto**

- Hladká pohanková mouka 1.2 hrnek
- Hladká pšeničná mouka 1 hrnek
- Prášek do pečiva bez fosfátů 1.2 lžička
- Mleté mandle 1.2 hrnek
- Vejce 1 ks
- Máslo 50 g
- Přírodní cukr 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Voda 2 lžíce

- **Na náplň**

- Borůvky 500 ml
- Tvaroh 125 g
- Bílý jogurt 75 g
- Žloutek 1 ks
- Moučkový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mouku (pohankovou i pšeničnou) nasypeme do mísy a promícháme s práškem do pečiva, cukrem, vanilkovým cukrem, solí a mletými mandlemi. Přidáme vejce, vodu a lehce promícháme. Nakonec do směsi rozdrobíme máslo a zpracujeme těsto.

Těsto vmačkáme do formiček a dno propícháme vidličkou. Dáme péct do vyhřáté trouby a pečeme při teplotě 180 °C asi 15 minut. Poté necháme vychladnout.

Tvaroh smícháme s jogurtem a vešleháme žloutek s cukrem. Nakonec opatrně vmícháme borůvky. Směsí pak naplníme upečené košíčky.