

Moučník s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- polohrubá mouka 2 hrnek
- cukr krystal 1 hrnek
- mléko 1 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- vanilka 1 ks
- vejce 1 ks
- kypřicí prášek 1 ks
- **Náplň**
- tvaroh 1 ks
- cukr krystal 3 lžíce
- soli 1 špetka
- žloutek 1 ks
- jahody 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Suroviny na těsto smícháme v míse dohromady a připravené těsto nalijeme na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech.

Připravíme si náplň: tvaroh smícháme s cukrem, špetkou soli a žloutkem. Malou lžičkou pokapeme těsto vymíchaným tvarohem a nahoru rozložíme jahody. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C .

