

Tvarohové tyčinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- tvaroh 250 g
- mouka hladká 250 g
- máslo 50 g
- sůl 1 lžice
- bílek 1 ks
- na posypání kmín 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Smícháme mouku se solí a pak přidáme změkklé máslo. Rukama propracujeme, přidáme tvaroh a vypracujeme hladké těsto.

Těsto vyválíme na hladké podložce na půl centimetru silný plát. Ten rozpůlíme a každou část nejdříve přeneseme na pečicí papír. Potřeme je bílkem a posypeme kmínem.

Rádýlkem plát rozkrájíme na tyčinky a s papírem vše vložíme na plech. Pečeme v troubě při 150 °C asi 30 minut. Po upečení ještě zatepla lehce oddělíme.