

Prošívaná deka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Mouka na vysypání 1 ks
- Tuk na vymazání 1 ks
- Pudinkový prášek 1 ks
- Vejce 1 ks
- Mléko 1 ks
- Tvaroh 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Cukr krupice 1 ks
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Olej 1 ks
- Kakao 3 lžíce
- Prášek do pečiva 1 ks
- Vejce 4 ks
- Cukr krupice 1 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Nejprve si připravíme tvarohové těsto. Smícháme tvaroh, pudink, vanilkový cukr, vejce a mléko a osladíme podle chuti. Máme-li tvaroh ve vaničce, tak mléko není potřeba.

Na druhé těsto smícháme všechny ingredience a vylijeme na vymazaný a vysypaný plech. Namíchaný tvaroh dáme do tvořítka na pusinky nebo do sáčku a ušijeme prošivanou deku. Komu nevyjde, příště přidá více tvarohu, ale mně vystačí úplně jeden, jak je vidět na snímku před vložením do trouby.

Připravenou prošivanou deku vložíme do trouby a už jen upečeme asi na 175 °C stupňů.