

# Babiččiny vdolky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 12

- Plnotučné mléko 180 ml
- Droždí 15 g
- Krupicový cukr 50 g
- Máslo 100 g
- Sůl 1 špetka
- Žloutek 2 ks
- Vejce 1 ks
- Citronová kůra 1 lžička
- Hladká mouka 400 g
- Olej na smažení 1 ks
- Švetskova povidla 1 ks
- Strouhaný tvrdý tvaroh 200 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 12

## Postup:

V hrnečku smíchejte 100 ml vlažného mléka, droždí a trochu cukru a nechte v teple vzejít kvásek. Máslo nechte povalit, utřete je do pěny a přidejte špetku soli, žloutky, vajíčko, citronovou kůru a zbylý cukr. Pak do směsi přidejte kvásek, vlažné mléko a v mikrovlnce ( stačí asi 30 vteřin ) ohřátou mouku. Těsto důkladně propracujte, dobře vám poslouží i robot s hnětacími metlami. Pokud by vám přepadalo příliš tuhé, přidejte ještě trochu vlažného mléka. Přikryjte utěrkou a nechte asi 40 minut

kynout v teple. Pak ho rozválejte na 1 cm a kulatou formičkou nebo skleničkou vykrájejte vdolečky. Na pomoučněném prkénku je nechte ještě asi 10 minut kynout. Mezitím si v kastrůlku převařte máslo a sejměte z něj bílou pěnu. Jednotlivé vdolečky pak vkládejte do rozpáleného tuku, vždy před vložením do nich udělejte důlek. Smažení z každé strany trvá asi minutu. Hotové vdolky podávejte potřené povidly a posypané strouhaným tvarohem.

## **Poznámka:**

12 kusů