

SNÍDAŇOVÉ TVAROHOVÉ BULKY S MANDLEMI

Miluju pomalé a sladké snídane. A i když většinu času snídám ovesné vločky nebo domácí granolu s jogurtem, o víkendech si dopřeju i něco jiného. Čerstvě upečené pečivo voní po celé kuchyni s máslem a marmeládou je prostě nejlepší. Naneštěstí jeho příprava zabere poměrně dost času a většinou málokdo chce čekat na snídani několik hodin. Takže buď můžete vstát o pár hodin dřív anebo vyzkoušet tyhle sladké snídaňové bulky z tvarohu. Hodně jsem si je oblíbila. Příprava těsta zabere pár minut, nemusí kynout a ani pečení netrvá dlouho. Navíc si je můžete upéct i den předem a do rána zůstanou krásně měkké.

Posnídejte je s kávou nebo kakaem, namažte je máslem a marmeládou nebo s jogurtem a čerstvým ovocem.

INGREDIENCE

(cca 8 - 10 ks)

250 g tvarohu (z vaničky)

300 g hladké mouky

50 g cukru

2 vejce

1 čajová lžička prášku do pečiva

1 čajová lžička sody

vejce na potřetí

1 lžíce smetany

nasekané mandle na posypání

POSTUP

1. Troubu si přehřejeme na 170 °C a pečicím papírem vyložíme dva plechy.
2. Vejce vymícháme s cukrem do pěny, přidáme tvaroh a promícháme.
3. Ve druhé míse smícháme mouku, sodu a prášek do pečiva. Přidáme k tekuté směsi a vypracujeme nelepivé těsto. Podle konzistence tvarohu je možné, že bude nutné přisypat trochu mouky.
4. Ve druhé míse smícháme mouku, sodu a prášek do pečiva. Přidáme k tekuté směsi a vypracujeme nelepivé těsto. Podle konzistence tvarohu je možné, že bude nutné přisypat trochu mouky.

5. Takto připravené bulky necháme ještě cca 10 minut odpočinout, poté potřeme vejcem rozšlehaným se lžící smetany. Posypeme mandličkami a dáme péct do vyhřáté trouby na cca 20 minut, dokud povrch nezezlátne.
6. Poté vyndáme z trouby, necháme chvíli vychladnout a můžeme podávat. Nejlepší jsou s marmeládou, máslem nebo jen tak s jogurtem a ovocem.