

NajPečenie



Tvarohovo - černicový múčnik

Veľmi chutný múčnik, ktorý si môžete kedykoľvek pripraviť a je bez akéhokoľvek masla či tuku, takže sa nemusíte báť ani o svoju líniu :) Pripravte si ho rýchlo a jednoducho podľa tohto fotoreceptu.

Potrebuje:

cesto

2 šálka	polohrubá múka
1 šálka	kryštalový cukor
1 balíček	vanilínový cukor
1 balíček	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	šľahačková smotana
2 ks	vajcia
podľa potreby	mlieko
podľa potreby	
250 g	tvaroh
podľa potreby	Práškový cukor
g	
podľa potreby	mlieko
podľa potreby	
podľa potreby	
g	černice

Postup:



Všetky suroviny na cesto zmiešame, cesto zriedime mliekom a vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech.



Pripravíme si tvarohovú zmes - zmiešame tvaroh, práškový cukor a trochu mlieka, tak aby zmes bola polotuhá. Túto zmes pomocou lyžice vylievame na cesto.



Černice umyjeme, ak sú príliš veľké rozkrojíme napoly a kladieme na koláč. Potom pečieme do zlatohneda.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15-20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
