

# 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*

<b>2 šálka</b>	polohrubá múka
<b>1 šálka</b>	kryštalový cukor
<b>1 balíček</b>	vanilínový cukor
<b>1 balíček</b>	kypriaci prášok do pečiva
<b>1 ks</b>	šľahačková smotana
<b>2 ks</b>	vajcia
<b>podľa potreby</b>	mlieko
<b>podľa potreby</b>	
<b>250 g</b>	tvaroh
<b>podľa potreby</b>	Práškový cukor
<b>g</b>	
<b>podľa potreby</b>	mlieko
<b>podľa potreby</b>	
<b>podľa potreby</b>	
<b>g</b>	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>	<b>30 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>15-20 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---