

# Hrnkový makový s tvarohem a broskvemi

Kategorie: Kynuté knedlíky, pizza, koláče, samokypřící směs bílá

Tisk z webu: [www.dovesfarm.cz](http://www.dovesfarm.cz)

## HRNKOVÝ MAKOVÝ S TVAROHEM A BROSKVEMI

### Přísady:

1 hrnek (300 ml) Freee Samokypřící směs bílá bez lepku  
další hrníček naplníme do půlky mletým mákem, 2 lžícemi mletých ořechů a dosypeme Freee Doves Farm Samokypřící směsí  
3 vejce  
 $\frac{3}{4}$  hrnku cukru moučka  
 $\frac{1}{2}$  hrnku oleje  
hrnek mléka  
špetka soli  
500 g tvarohu  
1 vejce  
2 vanilkové cukry  
broskve

### Postup:

- vejce s cukrem vyšleháme do pěny
- vmícháme ostatní ingredience
- hmotu rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech
- lžící klademe hromádky tvarohu (vymíchaný tvaroh, cukr a vejce)
- nyní poklademe broskvemi
- pečeme při 180°C