



Domácí pribiňáček

Ingredience

smetana ke šlehání: **100 ml**
plnotučný tvaroh ve vaničce: **120 g**
vanilkový cukr: **1 ks**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Tvaroh vyšleháme s vanilkovým cukrem a necháme asi 10 minut odležet, aby se cukr úplně rozpustil. Smetanu ušleháme dotuha a pomalým obracením ji vmícháme do tvarohu. TIP: Kakaový domácí pribiňáček vyrobíme buď použitím pařížské šlehačky nebo přidáním lžičky kaka.

Domácí pribiňáček - recept

Tvaroh vyšleháme s vanilkovým cukrem a necháme **asi 10 minut odležet**, aby se cukr úplně rozpustil. Smetanu ušleháme dotuha a pomalým obracením ji vmícháme do tvarohu.

TIP: Kakaový domácí pribiňáček vyrobíme buď použitím pařížské šlehačky nebo přidáním lžičky kaka.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí