**Tvarohová vánočka**

50 dkg polohrubé mouky

12 dkg cukr moučka

25 dkg tvarohu ve vaničce (tučný je lepší)

50 ml oleje

3 vejce (+ 1 na potření)

prášek do pečiva

1 vanilkový cukr

kůra z půlky citronu

rozinky a mandle dle chuti (cca 5 dkg každé)

Tvaroh smícháme s vejci a olejem. Vmícháme postupně mouku a kypřící prášek, cukry, kůru, rozinky a mandle. Vypracujeme těsto, dohněteme na vále. Když je moc tuhé , zředíme mlékem. Hned pleteme vánočku, potřeme vejcem, posypeme plátky mandlí a pečeme na 160 stupňů cca 45 minut.

