

Koláčky bez kynutí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vanilkový cukr 1 balíček
- mléko 0.15 l
- polohrubá mouka 750 g
- sůl 1 špetka
- droždí 80 g
- strouhaná Iva (tuk) 250 g
- vejce 2 ks
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 1

Postup:

Do mouky nastrouháme stoprocentní tuk, přidáme kvásek z mléka a droždí, vanilkový cukr a trošku soli.

Vypracujeme těsto, ze kterého tvoříme kuličky. Každou z kuliček trochu roztáhneme a vytvoříme důlek. Okraje koláčků potřeme rozšlehaným vejcem.

Koláčky plníme tvarohovou, makovou nebo povidlovou nádivkou.

Pečeme při 160 °C do zružovění. Vydrží, pokud se ihned nesní, několik dní naprosto čerstvé.