

Koláčky s pudinkem a broskví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Andrejs21



Suroviny

Porce: 16

- Listové těsto 500 g
- Hladká mouka 20 g
- vejce 1 ks
- Mléko 300 ml
- Krupicový cukr 50 g
- Vanilkový pudink 1 ks
- Žlotky 2 ks
- Broskve 300 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Těsto rozválíme na plát asi na 3mm vysoký a rozkrájíme na 16 čtverců..Z mléka cukru a pudinku uvaříme hustý krém, necháme úplně vychladnout a zašleháme žloutky..Krém rozdělíme na čtverce a pokladem broskvemi...Růžky potřebe žloutky a zahneeme do vrchu.Pečeme při 180°C asi 25 minut

Poznámka:

Rychlé a dobré