

Borůvkové koláčky s drobenkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- droždí 30 g
- moučkový cukr 80 g
- vlažné mléko 50 ml
- hladká mouka 500 g
- máslo 120 g
- žloutek 2 ks
- sůl 1 špetka
- nastrouhaná citronová kůra 1 lžička
- vanilkový cukr 1 balíček
- smetana na šlehání 200 ml
- tuk na vymazání formy 1 ks
- vejce na potřetí 1 ks
- borůvky 400 g
- **drobenka**
- máslo 30 g
- moučkový cukr 30 g
- polohrubá mouka 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z droždí, lžičky cukru, mléka a 2 lžic mouky připravíme kvásek, necháme vzejít. Máslo utřeme se zbývajícím cukrem a žloutky do pěny. přidáme mouku, sůl, kůru, vanilkový cukr, smetanu a kvásek. Vypracujeme těsto a necháme hodinu kynout.

Těsto propracujeme, necháme 20 minut kynout, rozdělíme na 30 kuliček, rozložíme na plechy a necháme nakynout.

Z kuliček tvoříme koláčky, okraj potřeme vejcem, střed naplníme borůvkami a drobenkou. Pečeme na 180 asi 15 minut.