

Koláče rychlovky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 16

- polohrubá mouka 500 g
- žloutek 2 ks
- cukr 10 kostka
- máslo 250 g
- mléko 1 sklenice
- sůl 1 špetka
- droždí 1 kostka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z droží a trocha cukru, mouky a vlažného mléka připravíme kvásek. mouku prosejeme, přidáme špetku soli, rozehřáté schlazené máslo, dva žloutky, mléko, cukr a kvásek. Zaděláme vláčné těsto a necháme jej vykynout. Těsto si rozdělíme na dílky které plníme různými náplněmi, co kdo má rád. Uděláme koláčky a na každý dáme drobenku. Potřeme bílkem a po upečení potřeme máslem.