Sádlové koláčky

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- sádlo 140 g
- kakao 1 lžíce
- cukr moučkový 140 g
- mouka hladká 140 g
- ořechy mleté 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sádlo necháme změknout a potom ho důkladně vymícháme – musí vypadat jako hladká bílá pěna. Teprve potom přidáme ostatní suroviny – mouku, cukr, kakao a mleté ořechy a uhněteme z nich hladké těsto.
Z těsta tvoříme malé kuličky, do nichž pak opatrně palcem vymačkáme důlek. Dáme je na plech vyložený pečicím papírem.
Pečeme zprudka, ale opatrně, rády se spálí. Neměly by výrazněji zhnědnout proti původnímu stavu.

Poznámka:

Koláčky se můžou jíst hned, ale lepší jsou po odležení, když navlhnou.
Pokud chceme kuličky tvořit ručně, je nejlepší vyválet z těsta hada, toho rozkrájet na malé díly a z nich udělat kuličky.