

Koláče rychlovky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Irena



Suroviny

- 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

Postup:

Z droždí, trocu cukru, mouky a vlažného mléka připravíme kvásek. Mouku prosejeme, přidáme špetku soli, rozehřáté ochlazené máslo, dva žloutky, mléko, kvásek a cukr. Zaděláme vláčné těsto a necháme je vykynout. Těsto si rozdělíme na dílky, které plníme různými náplněmi : tvarohovou, makovou, ořechovou, jablečnou. Uděláme koláčky a na každý dáme drobenku. Před drobenkou potřeme potřeme bílkem. Po upečení potřeme máslem.