

Výtečné koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- tuk ztužený 1 ks
- mouka polohrubá 500 g
- vejce 4 ks
- droždí 50 g
- tvaroh 1 ks
- rozinky 1 balíček

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Tuk nastrouháme, přidáme mouku, 3 vejce a droždí a zpracujeme těsto, které necháme půl hodiny odpočinout.

Na pomoučeném vále vyválíme 1cm plát a vykrajujeme kolečka o průměru 3-4 cm. Naskládáme je na vymazaný plech, do každého vtlačíme důlek, pomocí cukrářského pytlíku s ozdobným koncem vytlačíme tvaroh, na něj můžeme dle chuti vložit rozinku. Kraje potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme při 180 °C pár minut dozlatova. Hotové koláčky pocukrujeme.