

Rychlokoláčky s taveňáku

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 2 hrnek
- tavený sýr 2 kostka
- tuk 250 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Povolený tuk smícháme s taveným sýrem a moukou
2. Vytvoříme malé bochánky, do každého uděláme důlek a klademe je na plech vyložený papírem na pečení
3. Každý důlek v koláči vyplníme náplní dle vlastního výběru, skvělá jsou povidla, tvarohová náplň apod.
4. Připravené koláčky upečeme v troubě vyhřáté na 180 °C dozlatova, pečeme tedy asi 15 minut
3. Upečené rychlokoláčky posypeme moučkovým cukrem a vychladlé můžeme podávat.