

Pekanové koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 220 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1.4 lžička
- Krupicový cukr 40 g
- Máslo 25 g
- Mléko 70 ml
- Žloutek 1 ks
- **Na náplň**
- Pekanové ořechy 300 g
- Vejce 4 ks
- Přírodní cukr 200 g
- Zlatý sirup 190 ml
- Sůl 1 špetka
- Máslo 60 ml
- Vanilkový extrakt 1 lžička

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Mouku, prášek do pečiva a krupicový cukr nasypete do nádoby robotu. Přidejte máslo a nechte zpracovat. Mléko prošlehejte se žloutkem a postupně ho přilévejte do robotu a zpracovávejte, aby vzniklo těsto. Vytvarujte z něj kouli, zabalte ji do plastové fólie a dejte na 30 minut do chladničky.

2 Zahřejte troubu na 200 °C. Těsto rozválejte na pomoučněném válu dotenka. Sedm formiček na miniquiche o průměru 10 cm s odnímatelným dnem vyplňte přiměřeně velkými kruhy z těsta a těsto do nich namačkejte. Na každé položte kousek papíru na pečení, posypte ho suchými nebo keramickými fazolemi, formičky postavte na plech a dejte na 10 minut do trouby. Pak plech s korpusy vyndejte z trouby, sejměte z nich papír a fazole. Teplotu v troubě snižte na 180 °C a pusťte se do náplně.

3 Dvě třetiny ořechů nahrubo nasekejte a nasypťte je do předpečených korpusů. Prošlehejte vejce, přírodní cukr, zlatý sirup, sůl, máslo a vanilkový extrakt.

4 Rovnoměrně náplň rozděľte do korpusů, navrch naskládejte zbývajících celé ořechy, vložte do trouby a pečte 30–35 minut. Vyjměte z trouby, nechte vychladnout a vyjměte z formiček.