Kynuté těsto koláčové

Kategorie: Ostatní

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 6

- Máslo 70 g
- Čerstvé droždí 30 g
- Sůl 0.5 lžička
- Mouka polohrubá 500 g
- Mléko 300 ml
- Cukr moučka 80 g
- Žloutek 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do mísy nasypeme mouku, uděláme do ní důlek, do kterého nasypeme cukr a na něj rozdrobíme droždí. Na droždí nalijeme vlažné mléko a necháme droždí nabobtnat. Na okraj mísy, mimo nabobtnalý kvásek, rozklepneme žloutek, přidáme sůl a tuk.

Jakmile je již droždí nabobtnalé, vymícháme ze všech ingrediencí hladké a nelepivé těsto.

Těsto necháme vykynout.

Z těsta tvoříme malé či velké koláče, záviny nebo jiné moučníky podle chuti a potřeby.