

# Koláčky za studena

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Hladká mouka 400 g
- Máslo 250 g
- Moučkový cukr 50 g
- Kvasnice 30 g
- Sůl 2 špetka
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Žloutek 2 ks
- Citronová kůra 2 lžička
- Mléko (sklenka od hořčice) 1 sklenice

**Doba přípravy:** 150 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

## Postup:

Do mouky nastrouháme máslo, přidáme ostatní přísady, včetně rozdrobeného droždí. Mléko dáváme studené. Zadělaváme večer a necháme do rána v chladnu kynout. Ráno vyválíme asi na půl cm silný plát, rozkrájíme na čtverečky. Nadíváme tvarohem, ořechama, trnkama nebo mákem. Povrch před pečením nepotíráme. Drobenku připravíme z trošky hladké mouky, cukru a másla.