

Sádlové koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 150 g
- cukr moučka 150 g
- sádlo 120 g
- holandské kakao 1 lžička
- **na potření**
- marmeláda 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na vál si prosejeme mouku, na ní prosejeme cukr moučka a přidáme sádlo o pokojové teplotě. Zpracujeme nahrubo a rozdělíme těsto na dvě části. Do jedné části těsta přidáme lžičku kakaa. Obě těsta pořádně zpracujeme a dáme v sáčku odpočinout do lednice asi na 2 hodiny.

Z těsta tvarujeme kuličky, do kterých vařečkou uděláme důlek a naplníme marmeládou nebo tím, co máme rádi.

Koláčky pečeme v troubě při 150 °C asi 25 minut. Radši ale koláčky při pečení hlídáme, protože každá trouba peče jinak.

Sádlové koláčky podáváme jako chuťovku ke kávě nebo čaji.

