

Koláčky z taveňáku

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

• **náplň**

- tvaroh 1 ks
- cukr 2 hrst
- citronová kůra 1 špetka

• **těsto**

- tavený sýr bez příchuti 2 ks
- tuk na pečení 1 ks
- polohrubá mouka 350 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

V míse smícháme polohrubou mouku, tuk na pečení a tavený sýr bez příchuti. Z těchto surovin vytvoříme hladké těsto.

Z těsta uděláme malé koláčky a naplníme je jakoukoliv náplní podle chuti. Například náplní z tvarohu, cukru a špetky nastrohané citronové kůry. Na vrch můžeme přidat drobenku.

Koláčky pečeme asi 15 minut dozlatova v troubě předehřáté na asi 180 °C.

Koláčky z taveňáku můžeme jíst za tepla i za studena.

