

Droždové slavnostní koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 špetka
- droždí 2 kostka
- cukr na kvásek 2 lžíce
- mléko 1.5 dl
- 100% tuku 250 g
- vejce 2 ks
- polohrubá mouka 500 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z droždí, mléka, špetky soli a cukru připravíme kvásek.

Všechny ingredience i s kváskem promícháme a vypracujeme vláčné těsto, které nenecháme vykynout. Ihned vypracováváme malé koláčky a plníme náplněmi podle vlastní chuti.

Droždové slavnostní koláčky pečeme jen krátce ve vyhřáté troubě na 200 °C.