

Koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Polohrubá mouka 500 g
- Cukr 2 hrst
- Olej 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Žloutek navíc 1 ks
- Rozehřátá hera 0.5 ks
- Kůra z citrónu 1 ks
- Droždí 1 ks
- Vlažné mléko 2 lžíce
- Tvaroh 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Cukr krupice 2 lžíce
- Rozinky 3 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku promícháme s cukrem, droždím, solí, vejcem, žloutkem, citrónovou kůrou, olejem, herou a zalejeme vlažným mlékem. Zaděláme těsto a necháme asi hodinu vykynout. Mezitím tvaroh smícháme s rozinkami, žloutkem. Po vykynutí těsta tvoříme tenké koláčky. Klademe na ně tvaroh a posypeme drobenkou. Pečeme na pečícím papíře, dokud nejsou okraje růžové. Nakonec pomastíme rozpuštěným máslem.