

Koláče bez kynutí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 500 g
- Droždí 1 ks
- Olej 200 ml
- Mléko 250 ml
- Cukr krystal 8 lžička
- Sůl 1 špetka
- Máslo 50 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Žloutky 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do mísy dáme mouku, cukr, kvasnice a zalijeme trochou vlažného mléka, aby vzešel kvásek. Potom přidáme 2 žloutky, sůl, olej a uhněteme. Na vále zpracujeme do válečku, nakrájíme na kousky a tvoříme malé koláčky. Doprostřed uděláme důlek, naplníme náplní, posypeme drobenkou a dáme péct na 200 stupňů dozlatova.