

Koláče z listového těsta s Vanilmixem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Listové těsto 500 g
- Vanilmix 100 g
- Voda 300 ml
- Mouka na podsypání těsta 1 ks
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vanilmix nasypeme do misky, zalijeme vlažnou vodou, šlehačem na střední otáčky vyšleháme a necháme 10 minut stát.

Z těsta vyválíme plát cca 3 mm silný a nakrájíme na čtverečky 8 cm. Naplníme vanilmixovým krémem, zabalíme koláčky a potřeme rozšlehaným vejcem. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a upečeme dozlatava.