

Koláče tety Růženky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 400 g
- Hera 250 g
- Droždí 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Mléko 175 ml
- Žloutky 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Citrónová kůra 1 ks
- Mouka na posypání 1 ks
- Hladká mouka 400 g
- Hera 250 g
- Droždí 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Mléko 175 ml
- Žloutky 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Citrónová kůra 1 ks
- Mouka na posypání 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Heru ušleháme se 100 g mouky, utvoříme bochánek a dáme do chladničky vychladit. Zbylých 300 g mouky promícháme se solí, přidáme žoutky, citronovou kůru, cukr a droždí. Přiléváme mléko a zaděláme těsto husté jako na buchty. Vykynuté těsto rozválíme na pomoučněném válu. Vychlazený bochánek se jím obalí a obě těsta se společně rozválejí a opět složí. Toto opakujeme 3x asi pět minut po sobě. Nakonec se dělají vázané koláče plněné oblíbenou náplní (tvaroh, povidla, mák...). Koláče potřeme rozšlehaným vejcem a hustě posypeme drobenkou. Pečeme v troubě vyhřáté na 190°C.