

Svatební koláčky nekynuté

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Droždí 60 g
- Polohrubá mouka 600 g
- Cukr krupicový 60 g
- 100% tuk na pečení (např IVA) 250 g
- Žloutky 3 ks
- Mléko 150 ml
- Citronová kůra 1 lžička
- Cukr moučkový - na posypání 1 hrnek
- **Žmolenka**
- **Různé náplně (maková, tvarohová, povidlová,..)**

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Lehce ohřejeme trochu mléka, přidáme lžičku cukru a droždí a necháme vzejít kvásem. Do mísy dáme polohrubou mouku, nastroháme 100 % tuk, cukr, nastrohanou citrónovou kůru, 3 žloutky a 125 ml mléka. Přidáme vzešlý kvásek a zaděláme těsto, které důkladně propracujeme. Těsto nebudeme nechávat kynout a pouze jej necháme jen chvíli odležet v chladu a děláme malé kulaté koláčky o velikosti dvacetikoruny, které plníme různými náplněmi (makovou, povidlovou, tvarohovou, ...) a na tuto náplň dáme žmolenku. Pečeme v předehřáté troubě lehce dozlatova. Poté posypeme moučkovým cukrem