

Slepovaná dvoubarevná kolečka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 250 g
- Moučkový cukr 125 g
- Rostlinný tuk 125 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 2 lžíce
- Kakao 1 lžíce
- Meruňková marmeláda 1 sklenice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Smícháme mouku s cukrem, přidáme změkklý tuk, vejce a mléko. Začneme zpracovávat těsto. Pokud je potřeba a těsto se stále drolí, můžeme přidat ještě trochu mléka. Těsto rozdělíme na 2 díly a do jednoho vmícháme kakao. Propracovaná těsta dáme do lednice odpočinout.

2. Těsto vyválíme na 3 mm silnou placku, ze které vykrajujeme kolečka. Do tmavých koleček vykrojíme dírky. Přendáme na plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova. Přendáme na vál a necháme vychladnout. Celá kolečka potřeme marmeládou a zakryjeme kolečky s dírou. Necháme několik dní odležet.