

Kávový zákusek

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Zahřejeme mléko, nasypeme kypřicí prášek a necháme vzejít jako kvásek. Smícháme ostatní suroviny (hladká mouka, práškový cukr, 250 g másla a vejce) a zalijeme "kváskem". Vypracujeme těsto. Rozdělíme těsto na 3 části a každou zvlášť rozválíme. Upečeme na pomaštěném plechu cca 200°C 4-6 minut. 900 ml mléko s hrubou moukou uvaříme na kaši. Do horké kaše přimícháme cukr a máslo. Pak přidáme kakao, mletou kávu a hned natřeme mezi upečené pláty těsta. Vrch koláče posypeme práškovým cukrem.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Karo 180 g** - 25 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 500 g
- **Holandské kakao 100 g** - 12 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 1000 g
- **Cukr krystal** - 45 g
- **Cukr moučka** - 130 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 500 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g

