

Majolkové koláče

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Droždí promícháme s cukrem, přidáme vlažné mléko a necháme na teple vzejít kvásek. Do prosáté polohrubé mouky (500 g) přidáme majolku, 2 žloutky a kvásek. Těsto pečlivě propracujeme a necháme ještě 1 hodinu kynout. Na vál podsypaný polohrubou moukou vyklepneme těsto a tvarujeme bochánky. Do kterých dnem skleničky vytlačíme důlky. Poté plníme tvarohovou nádivkou (povidly, makovou nádivkou) a posypeme drobenkou (50 g změkklého másla, 20 g cukru krupice, 1 vanilkový cukr, 80 g hrubé mouky). Pečeme v předehřáté troubě na 180°C do zlatova.

Ingredience

- **Majonéza Master 180ml** - 200 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 580 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 40 g
- **MEGGLE Trvanlivé bezlaktózové mléko polotučné 1 L** - 200 g
- **Tradiční švestková povidla 380 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

