

# Sádlové koláčky povidlové bez kynutí

**Počet porcí:** 15

**Doba přípravy:** 45 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Ze všech surovin na těsto vypracujeme na vále hladkou hmotu a necháme ji chvíli odpočinout. Z těsta tvoříme malé bochánky, každý z nich trochu roztáhneme prsty a uděláme do něj důlek. Do důlků povidla. Koláče pečeme v rozehráté troubě (zhruba na 190 °C), dokud jim nezezlátou okraje. Ještě teplé koláčky potřeme rozpuštěným máslem (25 g) a pocukrujeme je.

## Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Sádlo** - 300 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 150 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 275 g
- **Fala 42 g** - 100 g
- **Cukr krystal** - 2 g
- **Cukr moučka** - 20 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 1000 g
- **Tradiční švestková povidla 380 g** - 80 g

