

Moravské nekynuté koláče s makovou náplní

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Připravíme si těsto. Nejdříve si v míse smícháme mouku s práškem do pečiva. Následně k nim přimícháme i kefír, 1 PL medu, 1 vejce a vypracujeme z nich husté, mírně lepivé těsto. Z těsta pak velkou lžící odebíráme a ukládáme menší koláče na plech, který jsme vystlali papírem na pečení. Do středu koláčů provedeme pomocí lžice prohlubeň, do které vložíme náplň.

Náplň by neměla přesahovat těsto koláče.

Maková náplň: všechny suroviny (půl hrnečku máku, půl hrnečku mléka, lžici medu a lžice marmelády nebo povidel) vložíme do menšího hrnce a za stálého míchání vaříme až do zhoustnutí. Pak necháme trochu vychladnout.

Koláče pečeme při 180°C přibližně 35-40 minut. Asi 5 minut před dopečením potřeme těsto koláčů rozšlehaným vejcem a dopečeme do zlatova. Koláče ozdobíme mandlovými lupínky.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Mandle jádra** 200 g - 10 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 100 g
- **Kefírové mléko nízkotučné přírodní 1,1% 500 g** - 500 g
- **Včelí med smíšený luční** 250 g - 20 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-Alfa 1000 g** - 350 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný** 200 g - 100 g
- **Ovocňák Rakytníkový džem s hruškou** 200 g - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

