

Koláčky škvarkové



Obtížnost: 

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 1

2720 kalorií , **10 g** cukrů , **21 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolacky-skvarkove>

Příprava

Umleté škvarky na vále smícháme s moukou, přidáme vejce, cukr, citronovou šťávu a citrónovou kůru. Vypracujeme těsto, které si rozdělíme na 4 díly a postupně každý díl vyválíme na pomoučeném vále na plát silný 5 mm a vykrajujeme kolečka nebo jiné tvary. Pečeme v rozeřáté troubě při teplotě 250 °C až začnou kraje koleček růžovět.

Ingredience

- ✓ 500 g škvarků
- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 200 g cukru moučka
- ✓ 2 ks vajec
- ✓ 1 ks citrónu
- ✓ ovocná marmeláda podle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník, Svačinka