

Křehké těsto na ovocný koláč



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1 h 25min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1 h 50min , Porce: 8

1695 kalorií , **7 g** cukrů , **12 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/krehke-testo-na-ovocny-kolac>

Příprava

Hladké těsto vypracujeme z mouky, nakrájeného pokrmového tuku, cukru, vejce a špetky soli. Vytvarujeme kouli, zabalíme do fólie a dáme vychladit na 60 minut do lednice. Potom těsto vyválíme na pomoučeném vále a dáme do koláčové formy. Podle potřeby vytvarujeme okraje a dno propícháme vidličkou. Těsto by mělo stačit na kláč o průměru 26-30 cm. Takový korpus pečeme asi 25 minut.



Tip k receptu

Do těsta můžeme přidat citrónovou kůru a trochu citrónové šťávy.

Ingredience

- ✓ 350 g hladké mouky
- ✓ 250 g ztuženého pokrmové tuku
- ✓ 90 g cukru krystalu
- ✓ sůl
- ✓ 1 vejce

Kategorie

Pomocné recepty, Těsto