

# Masopustní koláčky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 8

**2661** kalorií , **10 g** cukrů , **72 g** tuků , **57 g** bílkovin

**Autor:** jarmilauhlirova

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/masopustni-kolacky>

## Příprava

Uděláme kvásek ze soli, cukru, mléka a droždí a necháme vzejít. Přidáme mouku, cukr, máslo a uděláme těsto. Necháme vykynout. Rozdělujeme na kuličky, děláme placky s důlky, plníme mákem, povidly, doprostřed dáme meruňku a ozdobíme mandlemi. Pečeme

## Ingredience

- ✓ 500 g polohrubá mouka
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 balení droždí (kvasnice)
- ✓ 70 g másla
- ✓ 70 g cukru moučka
- ✓ 1 slepičí vejce
- ✓ 200 ml polotučného mléka
- ✓ 1 balení švestkových povidel
- ✓ 10 meruněk
- ✓ 1 balení mandlí

## Kategorie

Vánoce, Výjimečný den, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Svačinka

