

Moravské koláče



Obtížnost: □□□□□

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

6885 kalorií , **0 g** cukrů , **236 g** tuků , **199 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/moravske-kolace>

Příprava

Z kvasníc, trošky cukru a 2 dl mlieka pripravíme kvások. Múku preosejeme, pridáme kvások, žĺtky, štipku soli, zvyšný cukor, vlažné mlieko a olej. Vypracujeme vláčne cesto, ktoré prikryté necháme nakysnúť. Na pomúčenej doske cesto vyvaľkáme, vykrojíme kolieska, preložíme na vymastený plech, do stredu urobíme väčšiu jamku a kraje potrieme maslom. Tvaroh vyšľaháme s cukrom, vajcami, vanilkou a citrónovou kôrou. Pripravenú plnku lyžičkou naložíme do stredu každého koláča, posypeme škoricou a ozdobíme trochou slivkového džemu. Koláče vložíme do rúry vyhriatej na 180 stupňov a pečieme asi 20 minút.

Ingrediencie

- 50 g droždí (kvasnice)
- 4 lžice cukru krystal
- 600 ml mléka
- 1 kg polohrubé mouky
- 4 žloutky
- špetka soli
- 200 ml rostlinného oleje
- 1 sklenka švestkových povidel
- 500 g jemného tvarohu
- 2 vejce
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 3 lžice cukru moučky
- 1 lžička mleté skořice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

