

Povidlové koláčky s mandlemi



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

3278 kalorií , 12 g cukrů , 69 g tuků , 84 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/povidlove-kolacky-s-mandlemi>

Příprava

Ve 100 ml vlažného mléka rozmícháme droždí se lžící cukru, mouky a necháme vykynout. Mouku prosejeme, přidáme kvásek, olej, zbylé vlažné mléko, vejce, sůl a vypracujeme vláčné těsto. Těsto přikryjeme a na teplém místě necháme vykynout. Na pomoučeném válu ho vyválíme a vykrojíme kolečka /o průměru asi 7-8 cm/. Přeložíme je na vymazaný plech, trochu je roztáhneme, doprostřed dáme povidla, posypeme skořicí, ozdobíme mandlemi, kraje potřeme máslem a asi 10-15 minut necháme kynout. Pečeme je ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 20 minut.

Ingredience

- ✓ 600 g hladké mouky
- ✓ 350 - 400 ml mléka
- ✓ 35 g droždí (kvasnice)
- ✓ 4 lžičky cukru krystal
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 vejce
- ✓ 50 ml slunečnicového oleje
- ✓ 1 sklenka švestkových povidel
- ✓ 1/2 balení mandlí
- ✓ trochu mleté skořice



Tip k receptu

Když dělám tyto koláčky, polovinu naplním sladkým tvarohem a ozdobím rozinkami. Nemusíte použít jen švestková povidla, ale třeba i borůvkový džem, nebo malinový. Důležité je, aby byl hustý, jinak vyteče.

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Klasika, Rodina, Moučník

