

Lekvárové koláčky z masti bez kysnutia

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zo všetkých surovín na cesto vypracujeme na doske hladkú hmotu a necháme ju chvíľu odpočinúť. Z cesta tvoríme malé bochníky, každý z nich trochu roztiahneme prstami a urobíme doň jamku. Do jamiek dáme lekvár. Koláče pečieme v rozohriatej rúre (zhruba na 190 °C), kým im nezozlatnú okraje. Ešte teplé koláčky potrieme rozpusteným maslom (25 g) a pocukrujeme ich.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 100 g
- **JIZERKA - prirodzene bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 1000 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 150 g
- **Sadlo** - 300 g
- **Cukor múčka** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 2 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Maslo** - 275 g
- **Slivkový lekvár** - 80 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

