

Moravský koláč

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z mlieka, droždia a lyžičky cukru (10 g), urobíme kvások. Pridáme do múky, premiešame. Pridáme soľ, cukor (70 g), zmäknuté maslo (100 g), vanilkový cukor (20 g), kôru z citróna, vymiešame, necháme 30 minút kysnúť. Z nahrubo rozvaľkaného cesta vykrojíme kruhy. Do jamky v strede kruhov dáme lyžičku ochuteného tvarohu (cukor 20 g a škorica) premiešaného so žĺtkom. Koláče potrieme vajíčkom zmiešaným s lyžicou mlieka, posypeme mrveničkou (múka, maslo, cukor). Pečieme približne 15 minút pri 200 stupňoch.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 500 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 175 g
- **Citróny** - 40 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Žítok** - 28 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Škorica mletá** - 5 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 5 g
- **RAJO Laktofree tvaroh 180 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

