

Koláčky plněné vaječným krémem

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

2042 kalorií , 0 g cukrů , 62 g tuků , 28 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolacky-plnene-vajecnym-kremem>

Příprava

Mouku, 40 g moučkový cukr, máslo, 100% tuk, vodu smícháme a vypracujeme tužší těsto. Dáme vychladit do lednice a mezitím připravíme vaječný krém. Ušleháme vejce s 60 g cukru a postupně přiléváme mléko s rumem. Těsto rozdělíme na 15 stejných dílů ze kterých vyválíme kruhové placky. Naplníme jimi mělké formičky a těsto dobře upěchujeme. Naplníme vaječným krémem a pečeme 30 minut v předehřáté troubě na 150 °C. Podáváme teplé nebo studené.

Ingredience

- 170 g polohrubé mouky
- 100 g cukru moučky
- 60 g másla
- 20 g 100% tuku (Omegy)
- 50 ml vody
- 2 vejce
- 150 ml mléka
- 200 ml rumu

Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně nenáročné, Klasika, Návštěva, Moučník