

# Křehké těsto na ovocný koláč

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 25min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 8

1695 kalorií , 7 g cukrů , 12 g tuků , 44 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/krehke-testo-na-ovocny-kolac>

## Příprava

Hladké těsto vypracujeme z mouky, nakrájeného pokrmového tuku, cukru, vejce a špetky soli. Vytvarujeme kouli, zabalíme do fólie a dáme vychladit na 60 minut do lednice. Potom těsto vyválíme na pomoučeném vále a dáme do koláčové formy. Podle potřeby vytvarujeme okraje a dno propícháme vidličkou. Těsto by mělo stačit na kláč o průměru 26-30 cm. Takový korpus pečeme asi 25 minut.

### Tip k receptu

Do těsta můžeme přidat citrónovou kůru a trochu citrónové šťávy.

## Ingredience

- 350 g hladké mouky
- 250 g ztuženého pokrmové tuku
- 90 g cukru krystalu
- sůl
- 1 vejce

## Kategorie

Česká, Pomocné recepty, Těsto