

# Ořechové koláčky z domácí pekárny



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 30min , Porce: 1

**5243** kalorií , **17 g** cukrů , **360 g** tuků , **101 g** bílkovin

**Autor:** labe

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/orechove-kolacky-z-domaci-pekarny>

## Příprava

250 ml mléka, 2 vejce, 2 dcl oleje, 1/2 kg hladké mouky, 7 dkg cukru, trochu soli a 2,5 lžičky instantního droždí dáme do pekárny a zapneme program TĚSTO. Po vykynutí přendáme do mísy a lžící odkrajujeme menší kousky. Ty pak rukou roztáhneme a plníme ořechovou nádivkou, kterou si připravíme z 25 dkg mletých ořechů 1,5 dcl mléka, cca 20 dkg cukru (jak má kdo rád moc sladké) a rozinek. Do mléka rozmícháme cukr krupici a uvedeme do varu. Přimícháme ořechy a rozinky. Zabalíme, zakulatíme a ukládáme na vymazaný plech. Pečeme v troubě na 170°C. Necháme vychladnout, pocukrujeme a můžeme se pustit do jídla.

### Tip k receptu

Když je nádivka řidší, možno přidat drcené piškoty.



## Ingredience

- 250 ml mléka
- 2 vejce
- 2 dcl oleje
- 0,5 kg hladké mouky
- 27 dkg cukru
- sůl
- 2,5 lžičky instantního droždí
- 25 dkg mletých ořechů
- 1,5 dcl mléka na nádivku
- rozinky

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny