

Řecké koláčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 1

2192 kalorií , **68 g** cukrů , **28 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/recke-kolacky>

Příprava

Rostlinný tuk nebo máslo utřeme s moučkovým cukrem, žloutky a půl lžičky pomerančové kůry. Přidáme mouku, vypracujeme těsto, necháme ho v lednici alespoň půl hodiny. Vyválíme, vykrajujeme hvězdičky - polovinu jich uděláme s otvorem. Pečeme na plechu s papírem na pečení, vychladlá kolečka potřeme marmeládou (k angreštu se hodí meruňková), přiložíme děrovaná kolečka a do otvoru vložíme kompotované ovoce. Polijeme rozpuštěnou čokoládou, do které, jsme přidali lžici tuku.

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 350 g z tuku
- 200 g cukru
- 4 žloutky
- ořechová či jiná zavařenina
- 1/2 lžičky pomerančové kůry
- kompotované víno, třešně nebo angrešt
- čokoládová poleva

Kategorie

Vánoce, Řecká, Vegetariánská, Zima, Finančně nenáročná, Rodina, Cukroví