

Skořicové koláčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 16min
Celkový čas: 1h 26min , Porce: 10

8467 kalorií , **7 g** cukrů , **403 g** tuků , **209 g** bílkovin

Autor: uschi3

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

Příprava

Do mouky nakrájíme 300 g másla, přidáme vykynutý kvásek (připravený z mléka, droždí a špetky krystalového cukru), 60 g moučkového cukru, špetku soli, žloutky a dle potřeby mléko. Těsto nesmí být řídké!

Důkladně vypracované těsto, nenakynuté, rozdělíme na 2 části, vyválíme je na pláty 0,5 cm tenké a celé je potřeme ořechovou náplní. Pláty zavineme a ostrým nožem nakrájíme na kolečka 1,5 cm široké. Uložíme je na plech, vymazaný tukem, dále od sebe, protože v troubě hodně nakynou. Potřeme je rozšlehaným vejcem a dáme do trouby vyhřáté na 180 stupňů, pečeme je asi 16-17 minut. Upečené koláčky posypeme skořicovým cukrem.

Náplň: 60 g másla a 150 g moučkového cukru vymícháme, přidáme mleté ořechy, skořici, vanilkový cukr, bílky a 2 lžíce mléka.

Ingredience

- 800 g hrubé mouky
- 50 g droždí (kvasnice)
- 200 ml mléka + 2 lžíce mléka
- 210 g cukru moučka
- 360 g másla
- 2 žloutky
- špetka soli
- 2 bílky
- 240 g mletých vlašských ořechů
- 1 vanilkový cukr
- 2 lžičky skořice
- 1 vejce na potřetí

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

Tip k receptu

Čerstvé koláčky jsou neuvěřitelně křupavé a chutné.

