Švestkové koláče

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 45min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 15min , Porce: **16**

2460 kalorií , **10 g** cukrů , **71 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: https://srecepty.cz/svestkove-kolace

Příprava

Z droždí, cukru krupice a 250 ml vlažného mléka připravíme kvásek. Přidáme mouku, máslo, vejce, citrónovou kůru, zpracujeme těsto a necháme kynout přibližně 45 minut. Mezitím si uvaříme náplň: v mléce důkladně rozmícháme pudink a vanilkový cukr. Přivedeme k varu a stáhneme z plamene. Vykynuté těsto rozválíme na obdélník velikosti 30 x 40 cm. Těsto se nelepí! Rozválené těsto potřeme rozpuštěným máslem a zavineme do válečku. Ten rozkrájíme na 16 stejných koleček, rozložíme je na plech a v každém uděláme důlek. Na jeden plech se pěkně vejde 8 koleček. Do každého důlku dáme trochu pudinku a půlku švestky. Pečeme v předehřáté troubě (horkovzdušná na 180 stupňů) 25–30 minut. Ještě teplé pocukrujeme.

Tip k receptu

Pokud by se náhodou těsto lepilo – již při jeho zpracování, přidáme do něj trošičku másla.

Ingredience

- 50 dkg hladké mouky
- 1 droždí (kvasnice)
- 5 dkg cukru krupice
- 550 ml vlažného mléka
- 7,5 dkg másla
- špetku soli
- 1 vejce
- 1 lžičku citrónové kůry
- 1 pudink vanilkové příchuti
- 2 lžíce cukru moučky
- 8 velkých švestek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník