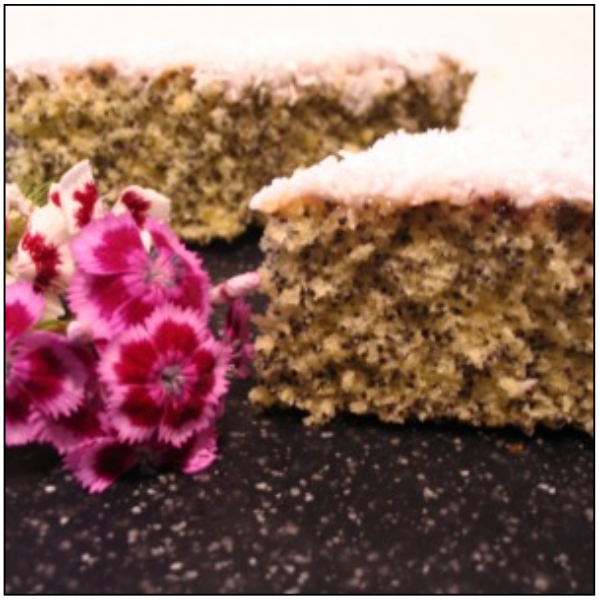
NajPečenie



# *Makový koláčik*

Pripravte si chutný makový koláčik s pudingom a kokosom, ktorý je rýchly a jednoduchý. Máme pre vás recept aj s fotopostupom.

## *Potrebujete:*

### *cesto*

| | |
|---|---|
| **4 ks** | vajcia |
| **1 podľa potreby** | Krupicového cukru |
| **2 šálka** | polohrubej múky |
| **1 ks** | vanilínový cukor |
| **1 ks** | prášok do pečiva |
| **1 šálka** | mlieko |
| **1 šálka** | olej |
| **1 šálka** | mak nepomletý |

### *plnka*

| | |
|---|---|
| **1 ks** | puding kokosový bez varenia |
| **6 lyžica** | kokos strúhaný |

## *Postup:*



Žĺtka vymiešame s vanilkou a cukrom. Potom pridáme postupne olej, mlieko, múku s práškom do pečiva a mak. Nakoniec sneh z bielok. Vylejeme na plech a pečieme 20-25 minút pri 170°C.



Pokiaľ sa piekol tak som rozmýšľala čo ďalej ale hlavne rýchlo. Uvidela som puding a k tomu kokosový bez varenia ...prečo nie. Po upečení koláčik( trocha ) vychladol, urobila som podľa návodu puding a rozotrela



posypala strúhaným kokosom. Hotovo.



A na návšteve som už len nakájala ....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

| | |
|---|---|
| *Celkový čas prípravy:* | **15 min.** |
| *Čas pečenia:* | **25 min.** |
| *Teplota pečenia:* | **170 ˚C** |
| *Náročnosť prípravy:* | **ľahké** |
| *Počet porcií:* | **-** |

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.