

# NajPečenie



## Moravské koláče

Klasický fotorecept na moravské koláče. Vhodné na raňajky, na desiatu, olovrant aj na výlet.



### Potrebuje:

500 g	múka hladká
250 g	Palmarín
2 ks	žltok
42 g	droždie
250 ml	mlieko
60 g	cukor krupicový
štipka	soľ
	lekvár ľubovoľný
	maslo
	múka hrubá
	cukor kryštálový

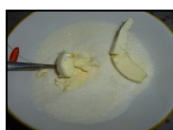
### Postup:



Z vlažného mlieka, soli, cukru a droždia si pripravíme kvások.



Pridáme ostatné suroviny a vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť na teplom mieste.



Z masla, hrubej múky a cukru si pripravíme posýpku - zmiešame v takom pomere, aby sa zmes rozsýpala.



Z vykysnutého cesta vytvarujeme menšie guľky, ktoré dáme na vymastený plech. Do každej guľky spravíme v strede jamku, ktorú naplníme lekvárom a povrch posypeme pripravenou posýpkou. Dáme piecť do vyhriatej rúry.

Celkový čas prípravy: **20 min.**

Čas pečenia: **15 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**

*NajPečenie*