

MORAVSKÉ KOLÁČE

Suroviny :

60 dkg hladkej múky
250 ml mlieka
1 kocku droždia
0,5 Hery alebo 2 dcl oleja
2 lyžice kryštálového
cukru
1 balenie vanilkového
cukru
2 vajcia
prášok do pečiva
štipka soli
citrónová kôra



Postup :

Urobíme cesto. Všetko dobre zmiešame a vypracujeme jednotné cesto. Na plnenie používame domáci lekvár a tvaroh s cukrom a hrozienkami. Koláče pred pečením môžeme potrieť žĺtkom.