Nekynutý koláč s mákem a švestkami

Recepty

Dezerty

Vánoce

45 min

0



3.0

2246

Budete potřebovat

hladká mouka	500 g
cukr krupice	50 g
žloutky	3
tuk na pečení	300 g
sušené pekařské droždí	8 g
mléko (vlažné)	200 ml
vypeckované švestky	500 g

Příprava receptu

Všechny suroviny propracujeme v hladké nelepivé těsto, které můžeme hned vyválet na plech. Nastříkáme makovou náplň v pruzích a mezi ně poklademe čtvrtky vypeckovaných švestek. Pečeme při 180 stupních cca 20–30 minut. Před podáváním pocukrujeme.

Maková náplň: 250 g mletého máku, 250 ml mléka, 150 g cukru krupice, 1 Skořicový cukr Vitana, 50 g másla. Mléko, máslo a cukr přivedeme k varu přidáme mák a řádně provaříme.



Droždí