

Myjavské koláče

Kto sa u vás doma viac teší na víkendové pečenie? Vy, či zvyšok rodiny? Ak ste ešte nemali premyslený recept, tak už máte ☐

Suroviny na cesto:

600 g pšeničnej múky hladkej 00 Extra
220 g mlieka
95 g kryštálového cukru
85 g masla
42 g droždia Fala
40 g vajíčko (menšie)
15 g vaječný žltok
12 g vanilkového cukru
9 g soli

Náplň tvarohová:

500 g tvarohu
20 g vanilkového cukru
100 g kryštálového cukru
15 g vaječný žltok

Náplň višňová:

50 g višňovej náplne

Posýпка:

50 g hrubej múky
50 g kryštálového cukru
25 g masla

Postup prípravy:

Do preosiatej múky pridáme soľ s cukrom a dobre premiešame. Potom pridáme zvyšné suroviny a zamiesime stredne tuhé cesto. Cesto necháme odpočinúť 20 min, potom ho rozváľame na približne 3 – 4 mm hrúbku. Radlom ho narežeme na štvorce 10 x 10 cm, naplníme jemným ochuteným tvarohom a zlepíme do tvaru šatôčky. Šatôčky uložíme na plech a necháme nakysnúť. Pred

pečením ešte stred šatôčky trochu zatlačíme, potrieme vajíčkom a naplníme višňovou náplňou. Nakoniec šatôčky posypeme posýpkou. Pečieme pri 200 °C 15 min.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

