

Koláč makový, povidlový



Suroviny – na deset porcí	Množství
cukr krystal	0,300 kg
cukr mletý	0,180 kg
cukr vanilkový	1 ks
droždí	0,100 kg
mléko	1,600 ks
mouka hladká	0,100 kg
mouka polohrubá	2,000 kg
máslo	0,130 kg
olej	0,100 ks
maková náplň	0,100 kg
tuk Hera	1,200 ks
vejce	3,500 ks
povidla kbelík kg	0,500 kg

- Z másla, mletého cukru a hl. mouky uděláme posypku.
- Z ostatních surovin vypracujeme kynuté těsto.
- Po vykynutí rozdělíme těsto na plechy jako táče, nebo utvoříme koláče, které na povrchu potřeme povidly, mákem a posypeme posypkou.
- Koláče po krajích potřeme vejcem. U táče postupujeme stejně.
- Pečeme do zlatova.

Poznámky:

