

Superrychlé koláčové těsto bez kynutí

Kategorie: Doplnky do sladkého

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

100 g moučkového cukru

1 vejce

100 g rozpuštěného másla

200 g hladké mouky

0,5 kávové lžičky kypřicího prášku

150 ml mléka

Postup

Postup přípravy: Cukr, vejce a máslo ušleháme skoro do pěny. Po částech přidáváme mouku, prášek a mléko, až vyšleháme skoro tekuté těsto, konzistence řídké krupicové kaše. Těsto hned nalijeme na pečící plech (26x36 cm) protože stáním houstne. Pokryjeme šťavnatým ovocem (švestky, blumy, jahody, meruňky apod.) a posypeme vanilkovým cukrem, skořicí a zakápneme máslem, podle Vaší chuti. V troubě pečeme 25 minut při 175 °C (moje trouba) nebo jak jste zvyklé. Pro další plech zdvojnásobíme dávku.

Výhodou je rychlost i dobrá chuť.