Nekysnutý koláč s makom a slivkami

Recepty

Olovrant

Vianoce

0 min

0



3.0

1

Budete potrebovať

Hladká múka	500 gr
Krupicový cukor	50 gr
Žltky	3 ks
Tuk na pečenie	300 gr
Droždie	8 gr
Mlieko vlažné	200 ml
Slivky bez kôstok	500 gr

Príprava receptu

Maková náplň: 250 g mletého maku, 250 ml mlieka, 150 g krupicového cukru, 1 Škoricový cukor Vitana, 50 g masla.
Mlieko, maslo a cukor privedieme do varu, pridáme mak a poriadne prevaríme.
Všetky suroviny spracujeme na nelepivé hladké cesto, ktoré môžeme ihneď vyvaľkať na plech. Z makovej náplne vytvoríme pásy, medzi ktoré poukladáme štvrtky vykôstkovaných sliviek.
Pečieme pri 180 stupňoch cca 20-30 minút. Pred podávaním pocukrujeme.