

Důlkové koláčky

Ingredience:

10 dkg změkklého másla
10 dkg sádla
10 dkg moučkového cukru
2 žloutky
30 dkg hladké mouky

Popis postupu:

10 dkg změkklého másla, 10 dkg sádla a 10 dkg moučkového cukru třeme ve šlehači do pěny přidáme 2 žloutky a vyšleháme. Na vál prosejeme 30 dkg hladké mouky přidáme žloutkovou směs rychle zpracujeme v těsto. dáme na 1/2 hodinky odpočinou do chladna. Potom tvoříme malé kuličky, druhým koncem vařečky uděláme důlky. Koláčky potřeme rozšlehaným vajíčkem a omočíme v jemně strouhaných ořechách a důlky plníme marmeládou, nejlépe rybízovou. Naskládáme na plech na pečící papír a upečeme ve středně vyhřáté troubě. Vychladlé koláčky pocukrujeme