

Koláčky Portugalské z Belému

Magazín Proč ne? HN 6/1018

Ingredience

- Listové těsto
- Forma na muffiny
- mléko — 300 ml
- mouka hladká — 22 g
- cukr krupice — 150 g
- žloutek — 4
- skořice

Postup

Listové těsto rozválíme na obdélník 40 x 25 cm a pevně zarolujeme do ruličky dlouhé 40 cm. Nakrájíme na stejně velká kolečka asi po třech centimetrech, která poté ve formě na muffiny dotvarujeme do podoby košíčků. Ve vodní lázni svaříme 300 ml mléka. Mezitím v misce smícháme 22 g hladké mouky se 150 g krupicového cukru. Horké mléko přilijeme ke směsi a rozmícháme. Pár lžic směsi přidáme ke čtyřem žloutkům. Rozšleháme je a pak postupně přidáváme směs s horkým mlékem. Do připravených těstových mističek vlijeme hotovou náplň tak, aby sahala asi centimetr pod okraj. Pečeme na 220 st. C asi 10 minut. Raději pečlivě hlídáme, aby se nespálily. Tmavší karamelová skvrna však není na škodu. Podávají se ještě teplé sypané skořicí.