

Hruškový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: krakysh



Suroviny

Porce: 6

• **Těsto:**

- Hladká mouka 150 g
- Máslo 60 g
- Voda 4 lžíce
- Cukr moučkový 1 lžíce

• **Náplň:**

- Hrušky 800 g
- Hladká mouka 100 g
- Vanilkový cukr 2 balíček
- Máslo 100 g
- Rozpuštěné máslo - na potřetí 4 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z 150 g hladké mouky, 60 g trochu povoleného másla, 4 lžic vody a 1 lžíce moučkového cukru se v míse si v míse připravíme těsto, které dáme na hodinu do lednice odpočinout.

Poté těsto vložíme na pomoučněný vál a vyválíme z něj cca 3 mm vysokou kulatou placku.

Tu naplníme oloupanými rozmačkanými hruškami, které jsme zbavili jadřinců a posypeme drobenkou z mouky, vanilkového cukru a másla. Po upečení okraje koláče pomažeme rozpuštěným máslem.

Vše dáme péct do trouby předehřáté na 180°C na 30 minut.