

Borůvky zapečené v těstě

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- borůvky 300 g
- citrón 1.2 ks
- cukr krupice 3 lžíce
- mléko 1.2 l
- hladká mouka 250 g
- vejce 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

V mléce rozšleháme sůl, 1 lžící cukru, sojovou mouku i hladkou pšeničnou mouku a do zhoustlého těsta dáme pevný sníh z bílků. Zapékací mísu vymažeme tukem, naplníme polovinou těsta. Na těsto dáme prozlazené borůvky a zakryjeme druhou polovinou těsta. Pečeme zvolna v troubě na 150 stupňů.