

Jogurtový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- jogurt bílý 1 ks
- cukr krupice 0.5 kelímek
- vejce 3 ks
- mouka polohrubá 1 kelímek
- prášek do pečiva 1 ks
- olej 4 lžíce
- směs ovoce 1 ks
- tuk na vymazání formy 1 ks
- mouka na vysypání formy 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Jogurt, cukr, vejce, mouku, kypřicí prášek do pečiva a olej dobře rozmícháme (nebo rozmixujeme ručním mixérem) dohladka.

Těsto vlijeme na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech.

Poklademe čerstvým, mraženým nebo kompotovaným ovocem (švestky, meruňky, jahody) a pečeme dozlatova při 170 °C.