

Jogurtový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Bílý jogurt 1 kelímek
- Polohrubá mouka 1 kelímek
- Krupicový cukr 1.2 kelímek
- Olej 1.2 kelímek
- Kypřicí prášek do pečiva 1.2 balení
- Vejce 1 ks
- Meruňkový kompot 1 ks
- **Na drobenku**
- Hrubá mouka 100 g
- Máslo 80 g
- Krupicový cukr 80 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1 Předehřejte troubu na 180 stupňů. Smíchejte jogurt, mouku, cukr, tuk, kypřicí prášek a vejce. Těsto rozetřete do vymazané a vysypané koláčové formy o průměru 22 cm a pokladte okapaným ovocem. Přísady na drobenku promněte a nasypete ji na koláč. Pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů asi 20 minut, až drobenka zezlátne.