

Koláč Margot

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- Margot 100 g
- Polohrubá mouka 400 g
- Krupicový cukr 200 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Vejce 2 ks
- Prášek do pečiva 1 balení
- Olej 2 lžíce
- Mléko 2 lžíce

- **Poleva**

- Máslo 150 g
- Moučkový cukr 150 g
- Kakao 2 lžíce
- Rum 2 kapka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny suroviny na těsto utřete v míse a pak přesuňte na vymazaný a vysypaný pekáč nebo plech. Pečte v troubě předehřáté na 200/180 stupňů zhruba půl hodiny. Ještě teplý koláč potřete polevou,

utřenou z uvedených surovin.