

Jogurtový koláč s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- bílý jogurt 1 kelímek
- cukr krupice 3.4 hrnek
- vanilkový cukr 1 balíček
- jahody 1 balení
- kypřicí prášek 1 balíček
- mléko 3.4 hrnek
- polohrubá mouka 2 hrnek
- olej 3.4 hrnek
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Jahody si omyjeme a nakrájíme na čtvrtky. Všechny ostatní suroviny smícháme v hladké těsto, které nalijeme na plech, vyložený pečícím papírem. Těsto posypeme jahodama a ještě si uděláme žmolenku (2 lžíce másla, 2 lžíce krystalového cukru, 3 lžíce polohrubé mouky), kterou posypeme jahody. Koláč pečeme na 180 °C cca 40 minut.