

Bleskový borůvkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Jogurtové mléko či kefír 1.5 kelímek
- Vejce 1 ks
- Cukr 0.75 hrnek
- Olej 2 lžíce
- Kypřicí prášek 0.5 balíček
- Nastrouhaná citronová kůra 1 lžička
- Borůvky 500 ml
- **DROBENKA**
- Máslo 2 lžíce
- Polohrubá mouka 2 lžíce
- Cukr krupice 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Všechny přísady kromě borůvek vyšleháme do hustší hmoty. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané koláčové formy nebo hlubového pekáče a rozetřeme.

Povrch poklademe co nejhustěji borůvkami a posypeme drobenkou. Koláč pečeme v troubě předehřáté na 200°C asi 30 minut.