

Borůvkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 100 g
- Práškový cukr 100 g
- Vejce 3 ks
- Polohrubá mouka 400 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Sůl 1 špetka
- Mléko 2.5 dl
- Borůvky 1.5 miska
- Perník 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Máslo, cukr a žloutky vymícháme do pěny. V mouce rozmícháme prášek do pečiva, trochu soli a spolu s mlékem a tuhým sněhem ušlehaným z bílků zlehka přimícháme k žloutkům. Připravené těsto roztřeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech, posypeme ho omytými borůvkami, moučkovým cukrem, případně i perníkem a ve vyhřáté troubě upečeme.