

Jemný špendlíkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- polohrubá mouka 2 hrnek
- cukr 1 hrnek
- vejce 3 ks
- olej 100 ml
- prášek do pečiva 1 ks
- mléko 1 hrnek
- tvaroh ve vaničce 500 g
- vanilkový cukr 1 ks
- vanilkový pudink 1 ks
- drobenka 1 ks
- špendlíky 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Mouku, cukr a prášek do pečiva promícháme, přidáme olej, mléko, 2 vejce a ušleháme těsto, které nalijeme na plech vyložený pečícím papírem.

Tvaroh smícháme s vejcem, vanilkovým cukrem a pudinkem a lžící ho nanese na těsto.

Vypeckované špendlíky poklademe na tvaroh a vše zasypeme drobenkou (máslo, cukr, polohrubá mouka).

Pečeme asi 30 minut dozlatova.

