

Hrníčkový rybízový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hrubá mouka 1 hrnek
- polohrubá mouka 1 hrnek
- cukr krupice 1 hrnek
- mléko 1 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- vejce 1 ks
- kypřicí prášek 0.5 ks
- podle chuti rybíz 1 ks
- **Drobenka**
- hrubá mouka 100 ml
- cukr krupice 100 ml
- máslo 70 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Mouky, cukr, mléko, olej, vajíčko a prášek do pečiva smícháme v míse. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech.

Posypeme rybízem a drobenkou. V předehřáté troubě pečeme asi 20 minut na zhruba 180 °C.