

Jogurtový koláč s ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- cukr krupice 1 kelímek
- mouka polohrubá 1.5 kelímek
- jogurt 1 kelímek
- prášek do pečiva 1 ks
- mouka hrubá 80 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do mísy vylijeme jogurt, kelímek od jogurtu nevyhazujeme. Vypláchneme ho a pak naplníme cukrem, který přidáme k jogurtu. Dále kelímkem odměříme polohrubou mouku, do směsi přidáme prášek do pečiva a vše dobře zamícháme. Těsto rozprostřeme do vymazaného a vysypaného pekáčku.

Na koláč klademe sezonní ovoce. Nejvhodnější jsou jahody, borůvky, ostružiny. Ovoce posypeme žmolenkou, kterou vyrobíme smícháním rozměkklého másla s cukrem a hrubou moukou. Vše dáme péci do mírně předehřáté trouby zhruba na 20-30 minut.