

Borůvkový koláč zvaný „fofrovník“

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- mouka polohrubá 2 hrnek
- prášek do pečiva 1 ks
- cukr krupice 1 hrnek
- vejce 2 ks
- mléko 0.5 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- tvaroh 250 g
- borůvky mražené 500 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

V míse smícháme mouku, prášek do pečiva a cukr. Přidáme vejce, mléko a olej. Vše dobře promícháme a těsto vlijeme na plech.

Tvaroh přisladíme a dle potřeby zředíme mlékem. Poté ho lžící klademe na těsto a rozetřeme po celé ploše.

Na závěr koláč posypeme borůvkami (možno i čerstvými nebo jiným ovocem, např. jahodami, angreštem, rebarborou ad.) a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme ho asi 30 minut na 180 °C.