

Koláč „hop do trouby“

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mouka polohrubá 2 hrnek
- cukr krupice 1 hrnek
- máslo 125 g
- prášek do pečiva 1 ks
- vejce 3 ks
- mléko 125 ml
- sůl 1 špetka
- dle chuti ovoce 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V míse promícháme mouku s práškem do pečiva, přidáme cukr, měkké máslo a připravíme drobenku. Jeden hrnek drobenkové směsi dáme stranou a do zbylé vmícháme vejce, teplé mléko, špetku soli a vytvoříme řidší těsto, které nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Poklademe libovolným ovocem a posypeme drobenkou. Pečeme ve vyhřáté troubě zhruba 40 minut.