

Borůvková rychlovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- borůvky 500 g
- máslo 200 g
- mouka hladká 350 g
- cukr moučkový 200 g
- skořice 0.5 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Borůvky opereme a necháme okapat. Rozpustíme máslo a necháme ho vychladnout. Mouku nasypeme do mísy, přidáme cukr, skořici a máslo. Prsty směs promícháme v drobenku. Dno dortové formy o průměru 22– 24 cm vymazané máslem vysypeme drobenkou, na kterou potom vrstvíme borůvky. Ty nakonec pokryjeme zbylou drobenkou. Koláč pečeme při 200 °C asi 35 minut.