

Borůvková chuťovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- vajíčka 5 ks
- cukr krupice 200 g
- mouka hladká 200 g
- olej 5 lžíce
- borůvky 150 g
- cukr vanilkový 0.75 balíček

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Celá vejce vyšleháme s cukrem do husté světlé pěny. Zašleháme olej a vařečkou vmícháme mouku. Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení, posypeme borůvkami a vanilkovým cukrem. Pečeme při 200 °C asi 10 minut.

Poznámka:

Vzhledem k superrychlé přípravě tento koláč v pohodě stihneme upéct čerstvý třeba i k ranní kávě.