

Borůvkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Žloutky 2 ks
- Rostlinný tuk 150 g
- Moučkový cukr 1 ks
- Polohrubá mouka 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Mléko 1 ks
- Citrónová kůra 1 ks
- Borůvky 1 ks
- Máslo 100 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Skořice 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tuk smícháme s cukrem a žloutky a po lžících přidáme mléko s moukou a citrónovou kůrou. Nakonec si necháme trochu mouky, kterou smícháme s práškem do pečiva. Vzniklé těsto rozetřeme na tukem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech, nasypeme na něj omyté borůvky, posypeme drobenkou a upečeme v troubě při 180 °C dorůžova. Drobenku připravíme tak, že hrubou mouku rozdrobíme s máslem, cukrem a mletou skořicí.