

Rychlý koláč s ostružinami a brusinkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 300 g
- Kypřicí prášek 1 ks
- Cukr krupice 220 g
- Mléko 250 ml
- Olej 4 lžíce
- Ostružiny 1 ks
- Brusinky 1 ks
- Drobenka 1 ks
- Tuk na vymazání 1 ks
- Mouka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pečící plech důkladně vymažeme tukem a vysypeme moukou. Do misky prosijeme mouku smíchanou s práškem do pečiva, přidáme cukr, mléko, olej a vejce a vše důkladně promícháme. Vzniklé těsto nalijeme na připravený plech a stěrkou rovnoměrně rozetřeme. Potom povrch těsta poklademe ostružinami a brusinkami (použít můžeme samozřejmě i jiné ovoce podle chuti či možnosti) a posypeme drobenkou. Pak moučník vložíme do předehřáté trouby a pečeme při teplotě 180 °C asi 30 minut. Upečený koláč necháme vychladnout, pocukrujeme a rozkrájíme na dílky.