

Koláč s piniovými oříšky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Máslo 150 g
- Hladká mouka 150 g
- Hladká kukuřičná mouka 150 g
- Moučkový cukr 150 g
- Sušené droždí 1.2 balení
- Biocitron 1 ks
- Vejce 3 ks
- Piniové oříšky 50 g
- Avogádový sirup 2 lžíce
- Máta na ozdobu 5 ks

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Formu vymažte kouskem másla. Z pečícího papíru vystříhněte kruh a vyložte jím dno formy. Zbylé máslo rozpustěte a nechte lehce zchladnout. V míse smíchejte obě mouky, cukr a droždí. Z citronu nastrouhejte do směsi kůru. Citronovou šťávu ušlehejte s vejci a vmíchejte do moučné směsi. Nakonec zapracujte máslo. Těsto přendejte do formy a povrch uhladte. Pak ho posypte piniovými oříšky. Troubu zahřejte na 180°C. Mezitím nechte koláč lehce nakynout při pokojné teplotě, bude to trvat asi 15 minut. Pak ho vložte do předehřáté trouby a pečte 35 minut. Upečený koláč nechte lehce zchladnout. Ještě vlažný ho pokapejte sirupem. Před podáváním okraje koláče pocukrujte a ozdobte

ho lístky čerstvé máty.