

Koláč se sušeným ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Sušené ovoce 200 g
- Tuzemák 100 ml
- Polohrubá mouka 300 g
- Prášek do perníku 1.2 balení
- Skořice 1 ks
- Krupicový cukr 125 g
- Vejce 1 ks
- Plnotučné mléko 150 ml
- Tuk 1 lžíce
- Hrubá mouka na formu 2 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Sušené ovoce zalijte v misce tuzemákem a nechte asi 10 minut odležet. Mezitím zapněte troubu na 180°C. Mouku smíchejte s práškem do perníku, skořicí a cukrem. Přidejte vejce, rozpuštěné máslo a mléko a zadělejte těsto. Formu vymažte tukem, vysypte hrubou moukou a nalijte do ní těsto. Uhladte a nvrch rozprostřete scezené a okapané ovoce. Pečte asi 30 minut dozlatova.

Poznámka:

Forma o rozměrech 30x20 cm