

Koláč s ovesnými vločkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 350 g
- Moučkový cukr 220 g
- Máslo 200 g
- Vejce 4 ks
- Ovesné vločky 100 g
- Zakysaná smetana 400 g
- Vanilkový pudinkový prášek 2 lžíce
- Kompotované meruňky 1 plechovka

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

V míse smícháme prosátou mouku se 120 g cukru. Přidáme nakrájené změklé máslo a 1 vejce. Prsty vypracujeme drobenku. Hrubší formu na koláč o průměru 26 cm vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Potom do formy namačkáme 2/3 připravené drobenky. Do zbylé drobenky zapracujeme ovesné vločky.

Zakysanou smetanu prošleháme se 100 g cukru, pudinkovým práškem a vejci. Náplň rozetřeme na drobenkové těsto a ozdobíme půlkami okapaných meruněk.

Navrch nasypeme drobenku s ovesnými vločkami. Pečeme v předehřáté troubě při 170°C asi 55

minut. Hotový koláč necháme ve formě vychladnout a ztuhnout.