

# Lehký hruškový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 12

- sůl 1 špetka
- strouhanka 2 lžíce
- polohrubá mouka 165 g
- celozrnná pšeničná mouka 50 g
- vejce 2 ks
- mléko 60 ml
- máslo na vymaštění 1 plátek
- cukr 50 g
- máslo 2 lžíce
- hruška 1 kg
- mletý hřebíček 1 špetka

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Velká Británie

**Počet porcí:** 12

## Postup:

Troubu předehřejeme na 180 °C, plech vymažeme máslem, vysypeme strouhankou.

Vajíčka mícháme s mlékem. Přidáme cukr, můžeme více než 50 g, sůl, mouku a hřebíček. Těsto bude husté.

Hrušky oloupeme, očistíme a nakrájíme na malé kousky. Vmícháme je do těsta pomocí stěrky.

Čerstvé hrušky můžeme nahradit 850 g hrušek z plechovky. Těsto dáme na připravený plech, uhladíme a potřeme trochou másla. Lehký hruškový koláč pečeme v předehřáté troubě asi 50 minut.

Lehký hruškový koláč necháme vychladnout a můžeme podávat.