

Linecký koláč s borůvkami II.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Borůvky 500 g
- Hladká mouka 500 g
- Tuk na pečení 250 g
- Moučkový cukr 250 g
- Žloutek 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mouka na vál 1 ks
- Olej na vymazání formy 1 ks
- **Drobenka**
- Hrubá mouka 100 g
- Tuk na pečení 70 g
- Krupicový cukr 70 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Mouku smícháme s cukrem a špetkou soli nasypeme na vál, nožem do ní zamícháme na kousky nakrájený tuk a žloutek a rukama vypracujeme poměrně tuhé těsto. Rozválíme ho na pomoučeném válu podle tvaru formy, kterou vymastíme olejem, těsto do ní rozprostřeme a okraje zvýšíme. Všechny suroviny na drobenku dobře promneme rukama, až vzniknou malé žmolky. Těsto pokryjeme vrstvou borůvek, které bohatě posypeme drobenkou. Koláč vložíme do trouby vyhřáté na

180°C a pečeme asi 25 minut. Před podáváním ho posypeme moučkovým cukrem.