

Hruškový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 8

- Hera 1 balení
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Moučkový cukr 1 hrnek
- Vejce 2 ks
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Mléko 200 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

V míse uděláme z Hery, cukru a mouky drobenku, hrnek odebereme a dáme do lednice.

Do zbytku drobenky přidáme vejce, prášek do pečiva, vanilkový cukr a mléko (tak, aby těsto bylo řidší) a pořádně promícháme.

Vymažeme si plech (nebo raději vyložíme pečicím papírem), vlijeme těsto a poklademe hruškami, nakrájenými na plátky.

Dáme péct do trouby na cca 180°C asi na deset minut, poté posypeme zbylou drobenkou a dopečeme.

