

Jogurtový koláč s borůvkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Bílý jogurt 400 g
- Vejce 2 ks
- Cukr krupice 250 ml
- Polohrubá mouka 650 ml
- Olej 125 ml
- Vanilkový cukr 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Borůvky 3 l

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Smícháme všechny ingredience, mouku s práškem do pečiva vmícháme nakonec. Těsto rozprostřeme na vymazaný a vysypaný hluboký plech, poklademe borůvkami a posypeme drobenkou. Pečeme v troubě vyhřáté na 170°C cca 30 minut.