

Borůvkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 500 g
- Cukr 60 g
- Olej 5 lžíce
- Žloutky 2 ks
- Droždí 1 ks
- Mléko 200 ml
- Citrónová kůra 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Drobenka 1 ks
- Borůvky 3 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z uvedených ingrediencí zaděláme těsto, které necháme cca hodinu zkynout. Zkynuté těsto rozprostřeme na plech vymazaný olejem, potřeme tvarohovou náplní, posypeme borůvkami a nakonec drobenkou. Pokud máme mražené borůvky, necháme koláč nakynout bez borůvek a plníme ho až po nakynutí. Pečeme v troubě vyhřáté na 180°C.