

# Křehký borůvkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Hladká mouka 500 g
- Sůl 1 špetka
- Cukr moučka 250 g
- Máslo 250 g
- Vejce 2 ks
- Borůvky 1 l
- Strouhanka 3 lžíce
- Drobenka 1 hrst

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Na vál prosijeme mouku a cukr, osolíme. Přidáme vejce a na kousky posekaný změkklý tuk. Rukama zpracujeme hladké měkké těsto a dáme na půl hodiny odpočinout do ledničky. Na plechu vyloženém papírem na pečení těsto válečkem nebo rukama rozprostřeme po celé ploše a mírně zvedneme

okraje. Těsto propícháme vidličkou a poprášíme jemně strouhankou. Zasypeme rovnoměrně borůvkami a drobenkou. Vložíme do trouby vyhřáté na 180 stupňů a pečeme 25-30 minut.