

Bleskový ovocný koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

2852 kalorií , **0 g** cukrů , **161 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/bleskovy-ovocny-kolac>

Příprava

V míse smícháme 300g polohrubé mouky s práškem do pečiva, přidáme cukr krupici, rozehrátou Heru, vlažné mléko a vejce. Dobře promícháme a vylijeme na vymazaný a vysypaný plech. Povrch těsta poklademe ovocem obaleným v polohrubé mouce a posypeme drobenkou. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 20 minut. Drobenka: smícháme 50g polohrubé mouky s 50g moučkového cukru, vanilkového cukru a 50g másla.

Ingredience

- 350 g polohrubé mouky
- 120 g cukru krupice
- 50 g cukru moučka
- 140 g Hery
- 250 ml mléka
- 2 vejce
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 600 g ovoce
- 50 g másla
- 1 sáček vanilkového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Moučník

