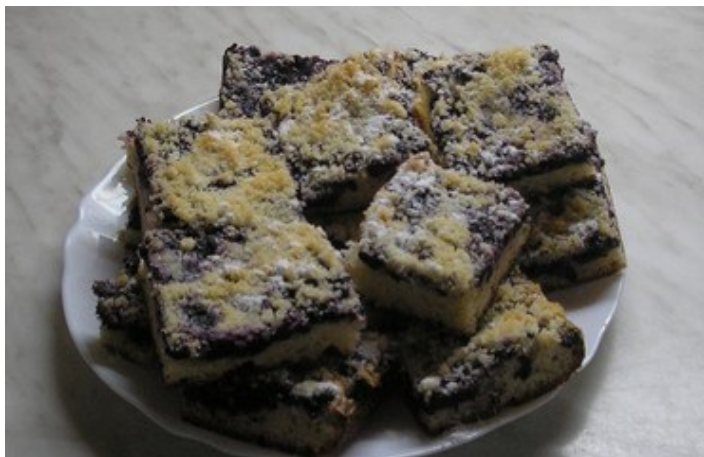


# Borůvkový koláč / těsto pekárna/



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 40min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 1

**3563** kalorií , **9 g** cukrů , **209 g** tuků , **49 g** bílkovin

**Autor:** heleen1

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/boruvkovy-kolac-testo-pekarna>

## Příprava

V uvedeném pořadí vložíme ingredience do pekárny a zvolíme program těsto. Po vykynutí dáme těsto na vymazaný plech / těsto je řidší, než na koláče / a posypeme borůvkami. Na ně potom nasypeme " dobenku " / 80 g másla, 80 g cukr moučka, 160 g hrubé mouky zpracujeme prstama / Plech vložíme do předem vyhřáté trouby na 180st. a pečeme cca 35 - 40 minut

## Ingredience

- 250 ml mléka
- 2 žloutky
- 200 ml rostlinného oleje
- 450 g hladké mouky
- 3 lžice cukru krystal
- 1 lžička soli
- 1 balení suchého droždí / určené pro půl kila mouky /

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

