

# Borůvkový koláč



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

**6176** kalorií , **10 g** cukrů , **185 g** tuků , **89 g** bílkovin

**Autor:** Milena

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

## Příprava

Z cukru moučky, polohrubé mouky a másla si připravíme posypku (viz související recepty). Žloutek utřeme s cukrem do pěny. Přidáme olej, mléko, citrónovou šťávu a důkladně promícháme. Mouku smícháme s kypřícím práškem do pečiva a postupně po lžících přimícháváme. Z bílků ušleháme tuhý sníh a postupně pomalu přimícháváme do těsta. Přimícháme borůvky a vlijeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy o průměru 24 cm. Nakonec těsto posypeme posypkou a skořicí. Pečeme 35-40 minut v předehřáté troubě na 180 °C.

## Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 200 g cukru krystalu
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 1 vejce
- 500 g borůvek
- 1 kypřící prášek do pečiva
- 100 ml mléka
- 250 g polohrubé mouky
- 250 g cukru moučky
- 125 g másla
- 1 lžíce mleté skořice

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Klasika, Rodina, Moučník

