

Děrovaný koláč



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 10

5008 kalorií , **0 g** cukrů , **255 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/derovany-kolac>

Příprava

Mouku, vejce, Heru, cukr, mléko a prášek do pečiva smícháme a můžeme přidat oříšky, rozinky i ovoce. Vše pak nalijeme na vymazaný a vysypaný pekáč a upečeme. Všechny přísady na polevu smícháme na hladkou hmotu. Když je buchta upečená, vezmeme vidličku a druhým koncem (jak se vidlička drží) propíchneme buchtu a do děr udělané vidličkou nalijeme polevu. Necháme vychladnout.

Ingredience

- ✓ 45 dkg polohrubé mouky
- ✓ 2 ks vajec
- ✓ 16 dkg rozpuštěné Hery
- ✓ 20 dkg cukru
- ✓ 1 a 1/2 sklenky mléka
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ oříšky
- ✓ kandované ovoce
- ✓ rozinky
- ✓ Poleva: 15 dkg rozpuštěné Hery
- ✓ 2 lžíce kakaa
- ✓ 15 dkg cukru moučka
- ✓ 2 lžíce mléka
- ✓ 2 lžíce vanilkového pudinku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník