

Koláč z kysaného mléka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 12

4587 kalorií , 5 g cukrů , 88 g tuků , 58 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolac-z-kysaneho-mleka>

Příprava

Dvě celá vejce utřeme s krystalovým a vanilkovým cukrem. Přidáme olej, kakao a marmeládu. Vše smícháme, přidáme kysané mléko, hladkou a hrubou mouku, jedlou sodu a prášek do pečiva. Dobře promícháme. Těsto vylejeme na vymazaný a moukou vysypaný plech, případně na plech vyložený pečícím papírem. V předehřáté troubě upečeme. Upečený moučník polejeme čokoládovou polevou a ozdobíme šlehačkou.

Ingredience

- ✓ 2 celá vejce
- ✓ 50 dkg cukru krystal
- ✓ 5 lžic oleje
- ✓ 2 lžíce kakaa
- ✓ 2 lžíce ovocné marmelády
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru
- ✓ 1/2 l acidofilního mléka
- ✓ 25 dkg hladké mouky
- ✓ 25 dkg hrubé mouky
- ✓ 1 lžička Sody bikarbóny
- ✓ 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- ✓ čokoládová poleva
- ✓ smetana ke šlehání (šlehačka)

Kategorie

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