

# Křehký hruškový koláč



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**2565** kalorií , **43 g** cukrů , **141 g** tuků , **34 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

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

## Příprava

Z másla, mouky, cukru, hruškové šťávy, prášku do pečiva, vajec, škrobové moučky připravíme křehké těsto. Těsto vyválíme a přeneseme do vymazané dortové formy. Okapané a nakrájené hrušky rozložíme na těsto, posypeme je skořicí, mandlovými lupínky a upečeme. Posypeme skořicovým cukrem.

## Ingredience

- ✓ 150 g másla
- ✓ 130 g cukru moučka
- ✓ 2 vejce
- ✓ 150 g hladké mouky
- ✓ 400 g hruškového kompotu + 1 lžice šťávy
- ✓ 1 balení skořicového cukru
- ✓ 20 g škrobové moučky
- ✓ 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- ✓ trochu mandlových lupínků
- ✓ trochu skořice

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník