



Borůvkový koláč s drobenkou

Ingredience

hustý bílý jogurt: 1 kelímek (150 ml)

polohrubá mouka: 1 a ½ kelímku

cukr krupice: ¾ kelímku

vejce: 1 ks

prášek do pečiva: ½ ks

borůvky: 300 g

máslo a hladká mouka

Na drobenku:

hrubá mouka: 50 g

máslo: 25 g

cukr krupice: 25 g

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Formu na koláč vymažeme máslem a vysypeme moukou. Z ingrediencí na drobenku rukama vypracujeme drobivou hmotu, kterou si můžeme připravit i dopředu a nechat v ledničce. Smícháme prosátou mouku a prášek do pečiva, přidáme jogurt, cukr a vejce a promícháme. Těsto rovnoměrně rozprostřeme do koláčové...

Borůvkový koláč s drobenkou - recept

Formu na koláč vymažeme máslem a vysypeme moukou. Z ingrediencí na drobenku rukama vypracujeme **drobivou hmotu**, kterou si můžeme připravit i dopředu a nechat v ledničce.

Smícháme prosátou mouku a prášek do pečiva, přidáme jogurt, cukr a vejce a promícháme. Těsto rovnoměrně rozprostřeme do koláčové formy, poklademe borůvkami a posypeme drobenkou.

Borůvkový koláč s drobenkou pečeme **na 180 °C asi 35 - 40 minut**, až je drobenka zlatavá.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí