Borůvkový koláč

Kategorie: Moučníky

Autor: kuchtik.honza

Autor: adminrecepty

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 16

- **Těsto:**
- Hladká mouka 500 g
- Žloutek 2 ks
- Mléko 250 ml
- Citronová kůra z 1 citronu 1 miska
- Cukr 120 g
- Máslo 120 g
- Droždí 30 g
- Sůl 1 špetka
- Borůvky 500 g
- **Drobenka:**
- Máslo 1 lžíce

- Hrubá mouka 2 lžíce
- Cukr krupice 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Do mísy dáme mouku, žloutky, cukr, mléko a máslo. Z trochy mléka, dvou lžic hladké mouky a droždí zaděláme kvásek a necháme ho vzejít. Potom ho přidáme k ostatním surovinám a vypracujeme těsto, které necháme v teple vykynout.

Pak těsto rozetřeme na vymazaný plech, posypeme borůvkami a žmolenkou. Upečeme při 180 °C.