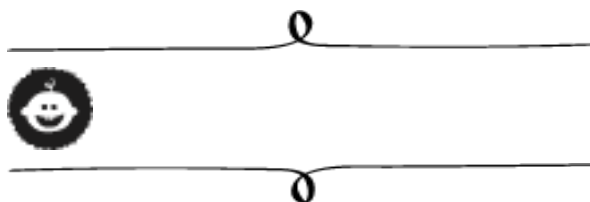


NajPečenie



Broskyňový koláč s posýpkou

Broskyňové potešenie v každom ročnom období.
Pozrite si fotopostup.



Potrebuje:

*Cera
na vyma-
stanie
plechu
a múka
na posy-
panie*

3 ks	vajcia
300 g	cukor práškový
2 dl	mlieko
1 bal.	prášok do pečiva
1 ks	Palmarín
500 g	múka polohrubá
1	broskyňový kompót
100 g	múka hrubá
100 g	cukor kryštálový
100 g	Palmarín
1	CERA na vymastenie plechu (papier na pečenie)

Postup:



Vajcia, cukor, mlieko, prášok do pečiva, tuk a múku dáme do misy a vypracujeme hladké cesto.



Cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech a poukladáme naň pokrájané broskyne.



Pripravíme si posýpku z hrubej múky, cukru a Palmarinu. Dáme na ovocie. Pečieme asi 20min. pri teplote 180°C.

NajPečenie

0

Celkový čas prípravy: **15 min.**

Čas pečenia: **20 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**

0