

NajPečenie



Čučoriedkový koláč s posýpkou

Ľahký čučoriedkový koláč s posýpkou. Pozrite si fotorecept.

Potrebuje:

60 g	Helia
2 ks	vajce
250 g	kryštalový cukor
1 ks	vanilínový cukor
250 g	hladkej múky
100 g	polohrubej múky
1 ks	prášku do pečiva
2,5 dl	mlieko
2,5 dl	olej
60 g	Helia
60 g	kryštalový cukor
120 g	polohrubá múka

Postup:



Celé vajíčka najskôr vyšľaháme s trochou cukru, pridáme zvyšný cukor a vyšľaháme do hustej svetlej peny. Pridáme mlieko, olej a premiešame. Múku si premiešame zvlášť v miske s práškom do pečiva a pridáme ju po lyžiciach do vyšľahanej zmesi, stále šľaháme.



Vylejeme na vymastený a polohrubou múkou vysypaný plech,



Poukladáme ovocie.

Posypeme posýpkou. Koláč dáme upiecť na cca 20 min. na 175° C, kým okraje nie sú upečené dozlatista.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	175 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	25
