NajPečenie



Broskyňový koláč s posýpkou

Broskyňové potešenie v každom ročnom období. Pozrite si fotopostup.

Potrebujete:

Cera na vymastenie plechu a múka na posypanie

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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.