NajPečenie



Čučoriedkový koláč s posýpkou

Ľahký čučoriedkový koláč s posýpkou. Pozrite si fotorecept.

Potrebujete:

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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**175 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**25**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.