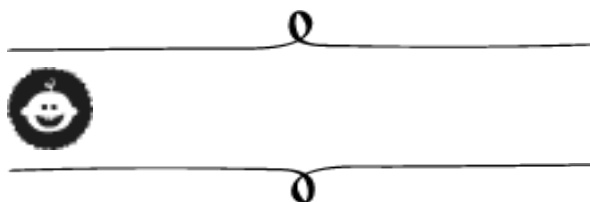


# NajPečenie



## Okrúhly jogurtový-ovocný koláč

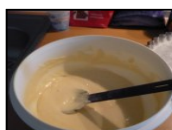
Rýchly ovocný koláč s posýpkou a s fotoreceptom.



### Potrebuje:

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| <b>1,5 šálka</b>       | múka polohrubá            |
| <b>1/2 bal.</b>        | kypriaci prášok do pečiva |
| <b>1 šálka</b>         | jogurt biely              |
| <b>1 šálka</b>         | cukor práškový            |
| <b>1 ks</b>            | vajcia                    |
| <b>na<br/>potretie</b> | tuk stužený               |
|                        | ovocie rôzneho druhu      |
| <b>100 g</b>           | múka hrubá                |
| <b>100 g</b>           | maslo                     |
| <b>100 g</b>           | cukor kryštálový          |

### Postup:



Múku s práškom do pečiva preosejeme do misky, pridáme ostatné suroviny a dobre vymiešame.



Hladké cesto dame do pripravenej okrúhlej formy, uhladíme, rozložíme ovocie.



Z 100g masla, 100g kryštálového cukru a 100g hrubej múky si pripravíme posýpku a posypeme ňou koláč. Pečieme v rozohriatej rúre do ružova asi 25 min.



Po vychladnutí ešte posypeme práškovým cukrom a nakrájame.

*Celkový čas prípravy:* **30 min.**

*Čas pečenia:* **25 min.**

*Teplota pečenia:* **180 °C**

*Náročnosť prípravy:* **ľahké**

*Počet porcií:* **-**