

NajPečenie



Rýchly koláč s brusnicami

Vyskúšajte osvieženie netradičnej kombinácie brusníc a pistácií.

Potrebujete:

125 g	Palmarín
250 g	múka polohrubá
125 g	cukor práškový
10 g	vanilínový cukor
7 g	kypriaci prášok do pečiva
30 g	pistácie
1/2 ks	pomaranč
150 g	brusnice
125 ml	mlieko
2 ks	vajcia

Postup:

Vajcia s práškovým a vanilínovým cukrom vyšľaháme, pridáme múku s kypriacim práškom a postrúhanou pomarančovou kôrou, mlieko a nakoniec prilejeme rozpustený, nie horúci Palmarin.

Cesto rozotrieme na plech pokrytý papierom alebo vymastený a vysypaný múkou. Navrch poukladáme brusnice a pistácie.

Pečieme pri teplote 160 - 180 °C približne 20 minút do svetlohnedej farby.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
