

Bleskový letní koláč

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g cukr krupice

100 g máslo

0,25 l mléko

300 g mouka polohrubá

3 lžíce olej

ovoce čerstvé

1 prášek do pečiva

1 vejce

Postup

Vše sypké smícháme, přidáme máslo, mléko, olej a vejce. Šlehačem vymícháme řídké těsto do kterého nasypeme letní ovoce (vypeckované třešně, jahody, maliny či jakékoliv jiné dle období či chuti) a promícháme. Střední pekáč vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou, nalijeme těsto, stěrkou urovnáme a dáme péct do středně vyhřáté trouby. Po upečení necháme vychladnout, pocukrujeme a krájíme na menší kousky.