

Borůvkový koláč se strouhaným perníkem

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

60 g másla, sádla nebo Hery

60 g cukru

2 vejce

300 g polohrubé mouky

1 bal Kypřicího prášku do pečiva Dr. Oetker

špetka soli

200 ml mléka

500 g borůvek

100 g perníku na strouhání

Postup

původní (historické) náklady na výrobu: 8,10 Kč

1. Změklé máslo nebo sádlo utřeme s cukrem a žloutky do pěny. Pak přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem, sůl, mléko a nakonec sníh ze 2 bílků.

2. Těsto rozetřeme na plech (asi 32 x 40 cm) a posypeme hustě borůvkami. Na borůvky nastrouháme perník na strouhání a event. podle libosti docukrujeme. Pečeme při teplotě cca 180 °C po dobu 30-40 minut.