

Švestkový koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

350 g umletých ovesných vloček

35 g droždí

2 lžice krupicového cukru

600 ml mléka

1 lžičky soli

1 vejce

120 g hladké sójové mouky

500 g vypeckovaných švestek

tuk na vymazání plechu.

Drobenka: 100 g moučkového cukru

100 g polohrubé mouky

1 lžičky mleté skořice

50 g másla

2 lžice oleje.

Postup

Ve vlažném mléce rozmícháme vejce, droždí, cukr a sójovou mouku. Přidáme vločky se solí a vymícháme řidší těsto. To necháme asi 30 minut pod utěrkou kynout. Pak je rozetřeme na vymazaný plech a na něj narovnáme půlky švestek.

Posypeme drobenkou: smícháme mouku s cukrem a skořicí, přidáme máslo a olej a důkladně promneme prsty. Koláč zvolna pečeme ve středně horké troubě asi 40 minut