

Hrnkový drobenkový koláč

Suroviny:

1 hrnek cukru

1 vejce

1 hrnek mléka

½ hrnku oleje

2 hrnky polohrubé mouky (1 hrnek špaldové hladké a 1 hrnek špaldové celozrnné)

1 prášek do pečiva

Postup:

Vyšleháme vejce s cukrem, přidáme mléko a olej, vmícháme mouku s práškem do pečiva. Nakonec vše ještě vyšleháme, nalejeme hotové těsto na střední plech, poklademe ovocem (nejlepší jsou borůvky) a posypeme drobenkou. Pečeme v předehřáté troubě na 150 stupňů, cca 1 hodinu (dle druhu trouby).

Autor: Lenka Kolářová

