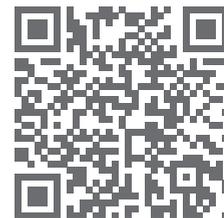


ČUČORIEDKOVÝ KOLÁČ S POSÝPKOU

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU



Na čučoriedkový koláč s posýpkou budete potrebovať:

240 g hladkej múky, 140 g krupicového cukru, ½ lyžičky kypriaceho prášku, 90 g studeného masla, 1 vajce, 1 chemicky neošetrený citrón, 175 g čerstvých čučoriedok, 2 lyžičky kukuričného škrobu

A TAKTO NA TO:

Rúru predhrejte na 190 stupňov. Pripravte si plech s rozmerom 26x19 cm. Do mixéra nasypete múku, 100 g cukru, kypriaci prášok, studené maslo, vajce, šťavu a kôru z ½ citróna. Dobre premixujte, polovicu cesta preložte na plech potretý maslom a rukou rovnomerne zarovnajete.

V miske zmiešajte čučoriedky, kukuričný škrob, 40 g cukru, šťavu a kôru z druhej polovice citróna. Čučoriedky nasypete rovnomerne na plech a zasypete rozmrvenou druhou polovicou cesta. Ak je cesto príliš lepkavé, rozpracujte ho s trochou múky. Pečte 35 – 45 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte koláč v plechu vychladnúť.

