



# Rychlý koláč s ovocem



recept od naší spokojené zákaznice paní L. M. z Berouna

## Ingredience:

8 lžic polohrubé mouky  
4 lžíce cukru  
1 vejce  
8 lžic mléka  
2 lžíce rozpuštěného másla  
(popřípadě oleje)  
1/2 balíčku prášku do pečiva  
ovoce dle chuti  
drobenka

## Postup:

Veškeré ingredience (kromě ovoce a drobenky) zpracujeme v těsto, které vlijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Poklademe ovocem a posypeme drobenkou.

Pečeme na 180 °C asi 20 minut. Po vyndání z trouby pokládajte horký táč na dřevěné prkénko nebo suchou utěrku a nechejte vychladnout.

Tato dávka těsta se přesně vejde do našeho tácu o průměru 24 cm. U tácu o průměru 31 cm množství ingrediencí zvyšte jedenapůlkrát; u tácu o průměru 36 cm množství ingrediencí zdvojnásobte.

**Dobrou chuť přeje Keramika Malář.**