

Jogurtový koláč s jahodami

Category: Kynuté knedlíky, pizza, koláče, Řezy, moučníky a
bublaniny, samokypřící směs bílá
written by obchod.biolepek.cz

JOGURTOVÝ KOLÁČ S JAHODAMI

Přísady:

110 g Freee Samokypřící směs bílá bez lepku
70 g polohrubé kukuřičné mouky
1/2 balíčku jahodového pudinku (cca 18 g)
170 g cukru krystal
300 ml bílého smetanového jogurtu
2 vejce
100 g změkklého másla
6 g kypřicího prášku do pečiva
cca 200 g jahod

Postup:

Změkklé máslo vyšleháme s cukrem do pěny, pak po jednom zašleháme celá vejce. Vmícháme jogurt, prosátou mouku a prášek do pečiva.

Těsto nalijeme do formy a poklademe jahodami.

Pečeme v kulaté koláčové formě (vymazané máslem a vysypané kokosovou moukou) na 180 °C cca 35 minut.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala na stránkách www.dobruchut.sk.

