

Mrkvový koláč

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Umícháme vejce, cukr, olej, mléko, citrónovou kůru a citrónovou šťávu. Přimícháme mouku a sodu a dobře promícháme. Nastrouháme mrkev na jemno a přimícháme do směsi. Těsto nalijeme na vymazaný plech. Pečeme v předehřáté troubě na 45-55 minut. Smícháme tvaroh s moučkovým cukrem a potřeme na vychladou buchtu. Ozdobíme ovocem. Pečeme na 180°C.

Ingredience

- **Mrkev** - 300 g
- **Citróny** - 40 g
- **Jahody** - 200 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 %** 250 g - 500 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 25 g
- **Cukr krystal** - 300 g
- **Cukr moučka** - 200 g
- **Jedlá soda 50 g** - 5 g
- **Borůvky** - 150 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 500 g
- **Olej slunečnicový** - 300 g
- **Vejce** - 450 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

