



Tá pravá letná pochúťka

//

### Suroviny:

1 šálka polohrubej múky alebo detskej krupice, 1 šálka hladkej múky, 1 prášok do pečiva, 1 šálka mlieka, 1 šálka kryštálového cukru, 1/2 šálky oleja, 2 celé vajcia, 1 vanilkový cukor

### Postup:

Dve vajíčka vymiešame s vanilkovým a kryštálovým cukrom. Pridáme mlieko, dobre premiešame, prisypeme múku zmiešanú s práškom do pečiva. Dobre premiešame, aby sme nemali hrudky, pridáme olej a miešame až do spojenia so zmesou. Pekne vymiešané cestíčko vylejeme na plech, ktorý sme vystlali papierom na pečenie. Cesto posypeme ľubovoľným ovocím, pečieme pri 180 stupňoch asi 35 až 40 minút. Vyskúšame špáradlom, či je koláč upečený, prípadne sa naň pozrieme odspodu. Dobrú chuť

**ODPORÚČAME:**

[Makové a orechové kysnuté koláče](#)

[Jednoduchý krémeš s čokoládou](#)

[Smotanovo ovocný zákusok s želatínou](#)

[Dezert ovocie v horúcej čokoláde hit leta](#)

tags: hrncekova bublanina s ovocim

.

//

.