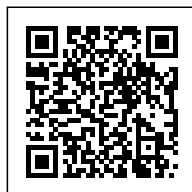




# JEMNÝ JAHODOVÝ KOLÁČ OD HUGA







Sezóna jahôd je v plnom prúde a bol by hriech nevyužiť ich na fantastický koláčik! Tento bude expresne rýchly, extrémne dobrý a neuveriteľne jednoduchý!

Budete potrebovať:

1 hrnček, šálku 3 dcl ako odmerku!

2 hrnčeky polohrubej múky ( ja používam 1 hrnček hladkej a 1 hrnček hrubej múky)

1 hrnček kryštálového cukru

1 sáčok vanilkového cukru

1 sáčok prášku do pečiva

1 hrnček mlieka

1/2 hrnčeka rastlinného oleja

3 vajcia

500 gramov jahôd

1 citrón (použitjete z neho nastrúhanú kôru)

Postup:

Vo veľkej miske zamiešajte najskôr všetky suché prísady: preosiatu múku, cukor, prášok do pečiva a vanilkový cukor. Pridajte mlieko, olej, vajčka, citrónovú kôru z jedného citróna a všetko metličkou kvalitne zamiešajte.

Pripravte si plech na pečenie, ktorý buď vymastite maslom a vysypte hrubou múkou alebo použite papier na pečenie. Na pripravený plech vylejte cesto a rovnomerne rozotrite. Naukladajte pripravené jahody.

Pečte vo vyhriatej rúre na 180 stupňoch 30 minút.

HOTOVO!

Posypte práškovým cukrom a bitka o posledný kúsok koláča sa môže začať!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

