



BRUSNICOVÝ KOLÁČ BEZ KÔRKY

PRÍSADY

- 120 g polohrubej múky
- 180 g hnedého cukru
- ¼ lyžičky soli
- 400 g brusníc (alebo čerešní a višní)
- 75 g nasekaných vlašských orechov
- 120 g roztopeného masla
- 2 vajcia, vyšľahané
- 1 lyžička mandľového extraktu

SPÔSOB PRÍPRAVY

1. Predhrejte rúru na 175 °C.
2. Zmiešajte múku, cukor a soľ. Pridajte bobuľové ovocie a vlašské orechy. Potom pridajte maslo, vyšľahané vajcia a mandľový extrakt.
3. Rozotrite cesto do panvice na pečenie s nepríľnavým povrchom.
4. Pečte pri 175 °C asi 40 minút.
5. Podávajte s vanilkovou zmrzlinou (voliteľné).