

MERUŇKOVÝ KOLÁČ

POTŘEBNÉ SUROVINY:

120 g	másla
100 g	cukru krupice
350 g	polohrubé mouky
1 ks	prášek do pečiva
250-300 ml	mléka

meruňky

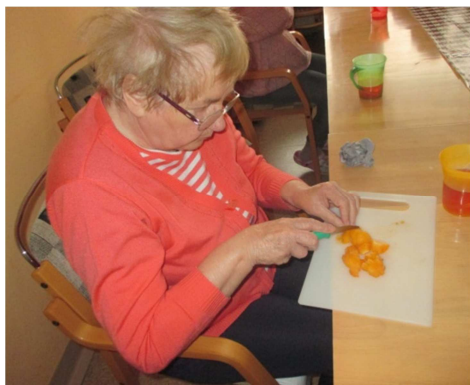
Drobenka:

100 g	hrubé mouky
70 g	cukru
70 g	másla



POSTUP:

Meruňky si nakrájíme na menší kousky.



Máslo utřeme s cukrem, přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a mléko. Vymícháme hladké těsto, rozetřeme ho na vymazaný a vysypaný plech nebo na pečicí papír, poklademe meruňkami a posypeme drobenkou.



Pečeme na 160°C zhruba 30 minut.

