

Koláč kefírový

babička Bartošová z Valtic

Ingredience

- mouka hladká — 300 g
- cukr moučka — 350 g
- 2 lžička sody
- kakao — 2 lžička
- ½ l kefíru
- vejce — 1
- olej — 1,5 dl
- citronová kůra
- cukr vanilinový — 1

poleva

- smetana zakysaná — 3
- 3 vanilinové cukry
- strouhaná čokoláda

Postup

Vše smícháme a nalijeme do vymazaného a vysypaného plechu. Pečeme asi půl hodiny při 150 st.C. Na horkou buchtu rozetřeme smetanu smíchanou s cukrem a posypeme čokoládou.