

Řezy borůvkové rychlé

Kuchařka Ovocné moučníky a dezerty

Ingredience

- mouka hladká — 250 g
- 80 g tuku
- cukr — 100 g
- mléko — 2 dl
- žloutek — 1-2
- 2/3 balíčku prdope
- sůl — 1 špetka
- ¾ litru borůvek
- na drobenku
- mouka hrubá — 100 g
- cukr moučka — 80 g
- máslo — 80 g

Postup

Vlažné mléko, rozehřátý tuk, cukr, sůl a žloutky vložíme do mixéru a mixujeme asi 2 minuty. Mezitím prosejeme mouky s prdope, vlijeme rozmixovanou směs, lehce promícháme a nalijeme do vymazaného a vysypaného pekáče velikosti 29x39 cm. Povrch poklademe okapanými, čistými borůvkami, posypeme drobenkou a pečeme při 150 st. C do zhnědnutí.