

Rychlý ovocný koláč s droždím a kokosem

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 35

Postup přípravy

Na přípravu těsta smícháme v míse mouku (350 g) s cukrem (40 g) a solí. Přidáme 1 vejce, droždí rozdrobené ve vlažném mléce (120 g), máslo (70 g) a ručně vypracujeme dohladka. Těsto ihned rozválíme na plech vyložený papírem na pečení a poklademe ovocem nakrájeným na kousky. Z másla (100 g), mouky (70 g), kokosu, cukru (100 g) a vanilínového cukru v míse uhněteme rukou drobenku, kterou posypeme rovnoměrně ovoce. Koláč vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 30 minut. Po upečení necháme vychladnout a pocukrujeme.

Ingredience

- **Mouka polohrubá** - 420 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Jahody** - 300 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 120 g
- **Cukr krystal** - 90 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Kokos strouhaný** - 20 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 170 g
- **Vejce** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 30 g

