

Vídeňský lahodný koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **12**

2386 kalorií , **4 g** cukrů , **138 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/vidensky-lahodny-kolac>

Příprava

Smícháme máslo a cukr, přidáme vejce, sodu rozpuštěnou ve čtyřech lžících mléka. Poté rozmačkáme banány, smícháme s těstem a vmícháme všechny další ingredience.

Pečeme ve vymazaném a moukou vysypaném hřbetu ve vyhřáté troubě na 160 °C zhruba 40 minut.

Ingredience

- 150 g másla
- 100 g moučkového cukru
- 2 ks vajec
- 200 g hladké mouky
- 4 lžíce mléka
- 1 lžička sody
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- 4 banány
- 1 lžička vanilkového cukru
- hrst nasekaných vlašských ořechů
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Návštěva,
Rodina, Moučník