

Drobenkový koláč s jahodami

Na školní zahrádce dozrávají během června jahody. S dětmi je sklídíme do větší misky a připravíme si z nich ten nejsladší koláč plný sluníčka a energie letních dní.

Přísady:

3 vejce
 $\frac{1}{2}$ hrníčku cukru moučka
 $\frac{1}{2}$ másla
1 hrnek špaldové mouky
1 hrnek polohrubé mouky
2 hrnky čerstvého mléka
1 kypřicí prášek
1 kg jahod ze školní zahrádky

na drobenku:

$\frac{1}{2}$ másla
 $\frac{1}{2}$ hrníčku cukru moučka
 $\frac{1}{2}$ hrníčku hrubé mouky



PROČ ŠPALDOVÁ MOUKA?

Špaldová mouka se vyrábí z pšenice špaldy. Jelikož tento druh neprošel žádným typem šlechtění jako jiné obiloviny, zachovává si už po staletí vysoký obsah vitaminů, minerálů a vlákniny. K výrobě mouky se používají celá zrna včetně obalové části, které obsahují největší množství cenných látek.

A JAK NA TO?

Pekáček vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Mléko ohřejeme a necháme v něm rozpustit máslo. Cukr, mouku špaldovou i polohrubou promícháme s kypřícím práškem, přidáme vejce a přilejeme mléko. Vše promícháme a vylejeme na připravený pekáček, poklademe pokrájenými jahodami a připravíme si drobenku. Máslo pokrájíme na plátky, přidáme cukr a hrubou mouku a rukou zpracujeme na drobenku.

Poklademe na jahody. **Pečeme v předehřáté troubě na 170°C asi 20 min.**

Upečený koláč můžeme pocukrovat moučkovým cukrem.