

Olejový koláč s borůvkami

- 300 g polohrubé mouky
- 4 vejce
- 100 g oleje
- 170 g moučkového cukru
- sůl
- 3 lžíce vody
- 500 g borůvek
- tuk a mouka na plech

Žloutky rozmícháme s olejem, přidáme cukr, špetku soli, vlažnou vodu a promícháme. Do tohoto základu přimícháme prosátou mouku spolu s ušlehaným sněhem z bílků. Těsto nalijeme na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech, posypeme hustě přebranými, čistými borůvkami a ve středně vyhřáté troubě upečeme. Vychladlý koláč nakrájíme na dílky a posypeme cukrem.