

Jablečný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 260 g
- Třtinový cukr 220 g
- Mletá skořice 2 lžička
- Máslo 0.5 kostka
- Jablka 6 ks
- Citronová šťáva 2 lžíce

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Ve velké míse smíchejte mouku, cukr a 1 lžičku skořice, pak přidejte změkklé máslo nakrájené na kostičky a prsty smíchejte do směsi připomínající drobenku (pokud bude potřeba, přidejte trochu mouky). Dvě třetiny vzniklé směsi natlačte na dno a boky kulaté formy o průměru 22 cm. Troubu přehřejte na 180°C. Jablka oloupejte a nakrájejte na malé plátky. V míse je smíchejte se zbylou

skořicí a citronovou šťávou. Pak je vyskládejte do formy - klidně může jejich vrstva končit výš než těsto - a posypte zbytkem moučné směsi. Pečte 1 hodinu a 15 minut. Servírujte zchladlé.