

Drobenkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Jablka 8 ks
- Polohrubá mouka 500 g
- Máslo 200 g
- Krupicový cukr 300 g
- Vejce 2 ks
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Kakao 2 lžíce
- Rozinky 2 hrst
- Mandlové lupínky 2 hrst
- Sekané ořechy (dle libosti) 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

V misce smícháme mouku s cukrem, nožem rozsekám čerstvý tuk a rukou jej v mouce a cukru lehce rozdrolíme, čímž vznikne potřebná drobenka. Tuto rozdělíme na tři díly. Jeden díl dáme stranou a do zbývajících dvou třetin přidáme vejce a prášek do pečiva a kakao, které nanese na plech. Na povrch rozvrstvíme strouhaná jablka (společně s rozinkami, ořechy či mandlemi). Na povrch koláče rozprostřeme zbývajícím dílem drobenky. Pečeme zvolna asi půl hodiny.