

Jablkové koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Loupaná jablka 400 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Citronová kůra 1 lžíce
- Tuk 60 g
- Vanilkový cukr 0.5 balíček
- Vejce 1 ks
- Šlehačka 2 lžíce
- Polohrubá mouka 125 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Tuk s cukrem, citronovou kůrou, solí a vanilkovým cukrem rozšleháme do pěny. Zašleháme vejce, přidáme mouku s práškem a šlehačku. Nakonec vmícháme na kostičky pokrájená jablka, která jsme pokapali citronovou šťávou. Plech vyložíme pečicím papírem a lžičkou kladu hromádky těsta. Pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 25-30 minut. Po upečení posypeme cukrem.