

# Koláč s ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 16

- Hladká mouka 500 g
- Hera 1 ks
- Cukr moučka 100 g
- Celé vejce 1 ks
- Větší jablka 4 ks
- Skořicový cukr 1 lžička
- Vlašské ořechy 1 hrst
- **Na drobenku**
- Hrubá mouka 1.5 sklenice
- Změklá hera 4 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Mouku, heru a vejce zpracujeme na vále rukama na hladké těsto a necháme je na chladném místě asi čtvrt hodinky odležet.

Mezitím si oloupeme a nahrubo nastrouháme velká jablka. Těsto rozválíme na silnější placku a opatrně přeneseme na vymazaný a vyspaný pekáč. Na těsto navrstvíme nastrouhaná jablka, posypeme je cukrem se skořicí a nasekanými ořechy. Posypeme drobenkou z hrubé mouky, cukru a hery a vložíme do předehřáté trouby.

Pečeme 40 minut, dokud okraje koláče nezezlátnou. Pokud máme rádi rozinky, lze koláč posypat

rozinkami předem naloženými v alkoholu.