

Koláč s vločkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- polohrubá mouka 2 kelímek
- kypřicí prášek 0.5 lžička
- pomazánkové máslo 2 kelímek
- větší jablka 4 ks
- trocha skořice 1 ks
- na posypání trocha ovesných vloček 1 ks
- cukr podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Na plech rozložíme pečicí papír. Polohrubou mouku smícháme s práškem do pečiva a s pomazánkovým máslem. Uděláme hladké těsto, které přendáme na pečicí papír a rozválíme po plechu.

Odstraníme jádřince a jablka i se slupkou nakrájíme na tenké půlměsíce. Poklademe je na těsto v řadách hustě za sebou. Posypeme ovesnými vločkami, skořicí a cukrem. Pečeme asi 12-15 minut, vyndáme, přikryjeme utěrkou a necháme uležet.