

Voňavý špaldový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 3 ks
- na posypání strouhaný kokos 1 ks
- jablka 3 ks
- třtinový cukr nebo med 3 lžíce
- mléko 150 ml
- kypřicí prášek 1 ks
- špaldová mouka 250 g
- olej 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce rozšleháme s medem (popř. třtinovým cukrem), postupně přidáme mléko, mouku s kypřícím práškem a olej. Kdyby bylo těsto příliš tuhé, přilejeme více mléka.

Menší plech si vyložíme pečícím papírem a těsto do něj vlijeme. Povrch hustě poklademe jablky, které si předem nakrájíme na tenké plátky a posypeme je podle chuti strouhaným kokosem. Pečeme na 180 °C asi 35 minut.