

Koláček miláček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- tuk 100 % 250 g
- mouka hladká 500 g
- šlehačka 1 ks
- jablka 750 g
- cukr skořicový 1 ks
- na obalování cukr moučkový 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Tuk (např. Iva) nastrouháme, přidáme hladkou mouku a šlehačku (30 %) a vypracujeme vláčné těsto, které necháme chvíli odpočinout.

Jablka oloupeme. Těsto rozválíme a rozdělíme na díly. Z každého dílu vyválíme placku, kterou rozkrájíme na malé čtverce. Na každý dáme kousek jablka, posypeme skořicovým cukrem. Rohy spojíme dohromady. Upečeme v předehřáté troubě dorůžova a ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru.