

Rychlý koláč z mikrovlnné trouby

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 150 g
- Tuk na pečení 100 g
- Cukr krystal 100 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Skořicový cukr 1 ks
- Tvaroh 250 g
- Mléko 200 ml
- Mleté otruby 5 lžíce
- Pšeničné klíčky 5 lžíce
- Vejce 3 ks
- Jablko 3 ks
- Tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce smícháme polohrubou mouku, cukr krystal, prášek do pečiva, sůl, otruby a klíčky. V mléku rozšleháme dvě vejce, přidáme do misky se smíchanými surovinami a rozmícháme na hustší, ale částečně tekuté těsto. Přilijeme rozpuštěný stužený tuk a dobře promícháme. Zapékací formu zlehka vymažeme a asi do dvou třetin vlijeme těsto. V misce smícháme tvaroh, 1 vejce a vanilkový cukr.

Směs rozmístíme jako malé kopečky na povrch těsta a zlehka zmáčkne vidličkou. Povrch posypeme nakrájenými jablky a skořicovým cukrem. Doba pečení v mikrovlnné troubě je 20 minut v režimu "crisp".