

Rychlý koláč s jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 4 ks
- prášek do pečiva 1 balíček
- polohrubá mouka 2 hrnek
- sušené brusinky 4 lžíce
- kakao 1.5 lžička
- cukr krupice 1 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- jablko 4 hrnek
- mletá skořice 0.5 lžička
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- strouhanka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jablka oloupeme a nakrájíme na kostičky nebo nastroháme.

Vejce našleháme s cukrem, kakaem a olejem do pěny. Přidáme jablka, mletou skořici a brusinky. Nakonec přimícháme mouku s práškem do pečiva. Těsto dobře promícháme.

Těsto vlijeme a roztáhneme na plech vymazaný tukem a vysypaný strouhankou. Pečeme v přehřáté troubě nanejvýš 25 minut.

Rychlý koláč s jablky necháme chvíli vychladnout, pokrájíme na kostky a podáváme. Vydrží několik dní stejně měkkoučkový a vláčný, pokud rychleji nezmizí ze stolu.