

Koláč s jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Máslo 120 g
- Moučkový cukr 120 g
- Hladká mouka 250 g
- Jedlá soda 1 lžička
- Nastrouhaný muškátový oříšek 0.5 lžička
- Vejce 2 ks
- jablečné víno Cider 150 ml
- Jablka 3 ks
- Moučkový cukr na posypání 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Formu o průměru 28cm vymažeme máslem. Ušleháme máslo s cukrem a posstupně přidávejme prosetou mouku se sodou, vejce, muškátový oříšek a nakonec jablečné víno. Směs nalijeme do formy a pečeme ozdobené poskládané plátkami jablek. Koláč upečeme na 35-45 minut. Pečeme v rozehřáté troubě na 180 stupňů. Upečený koláč posypeme moučkovým cukrem.