

Jablečná kolečka s kakaem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Jablka 500 g
- Polohrubá mouka 250 g
- Cukr moučka 150 g
- Marmeláda 5 lžíce
- Vejce 2 ks
- Rozinky 50 g
- Ořechy 50 g
- Olej 5 lžíce
- Kakao 3 lžíce
- Jedlá soda 2 lžička
- Čokoláda na vaření 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Jablka omyjeme, oloupeme, nastroháme nahrubo, smícháme s cukrem, rozinkami, nasekanými ořechy a kakaem. Pak do směsi ještě přidáme olej a vejce a po částech zapracujeme mouku smíchanou s jedlou sodou. Vzniklé těsto nalijeme na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech a pečeme 25 minut v troubě při 180 stupňů. Ještě za tepla po vytažení z trouby z plátu vykrájíme kolečka, která k sobě slepíme marmeládou vždy po dvou kusech a vrch můžeme přelít rozpuštěnou čokoládou.