

Jablečná drolenka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hrubá mouka 100 g
- Dětská krupička 100 g
- Máslo 100 g
- Cukr 50 g
- Mletá skořice 1 ks
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Oloupané jablka bez jadřinců 500 g
- Cukr 60 g
- Voda 4 lžíce
- Rozinky 1 balíček
- Máslo na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Jablka nakrájíme na kousky, přidáme cukr, vodu a rozdušíme na kaši. Do rozměklého másla dáme cukr, krupičku a ochutíme špetkou mleté skořice, rozdrolíme a přidáme hrubou mouku s pečivovým práškem. Dobře promícháme. Polovinu směsi nasypeme ve stejnoměrné vrstvě do vymazané dortové formy. Na směs rozložíme jablečnou kaši, dáme spařené přebrané rozinky a posypeme druhou plovinou moučné směsi.