

Španělský jablkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Velká jablka 4 ks
- Rum 7 lžíce
- Máslo 200 g
- Cukr 200 g
- Vejce 4 ks
- Mleté oříšky 125 g
- Kakao 2 lžíce
- Skořice 1 lžička
- Polohrubá mouka 200 g
- Prášek do pečiva 1 balíček

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Španělsko

Postup:

Jablka oloupeme a nakrájíme na kostičky – necháme nasáknout rumem.

Utřeme máslo s cukrem a vejci.

Smísíme s oříšky, kakaem a skořicí.

Do pěny přidáme mouku s PdP, nakonec vmícháme jablka.

Pečeme v předem vyhřáté troubě do růžova.

