

Jablkový rychlý koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hrubá mouka 400 g
- Krystalový cukr 400 g
- Strouhaná jablka i se šťávou 600 g
- Vejce 3 ks
- Mletá skořice 1 lžička
- Jedlá soda 1.5 lžička
- Olej 2 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Utřeme vejce s cukrem a olejem. Postupně přidáváme mouku promíchanou s jedlou sodou a jablka se skořicí. Smícháme. Připravené těsto vylejeme na vymazaný a pomoučený plech. Pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě 200 stupňů 20 až 30 minut. Koláč po upečení a vychladnutí potřeme meruňkovými povidly /marmeládou a posypeme strouhaným kokosem anebo mletými ořechy.