NajPečenie

Jablkovo-škoricový mriežkovaný koláč

Jablko a škorica nezmeniteľne patria k Vianociam, ale radi si ho dáme aj na jeseň, jar, či v lete :).

Potrebujete:

125 g	Palmarín
250 g	múka polohrubá
50 ml	mlieko
1 ks	vajce
1 lyžica	vanilkový cukor
1 lyžica	Práškový cukor
1 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
4 ks	jablká
1 lyžica	škoricový cukor

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**6**

Postup:

V nádobe zmiešame preosiatu múku, vanilkový cukor, pridáme prášok do pečiva, práškový cukor a zmäknutý Palmarin. Postupne prilievame mlieko a vajce a rukami dobre spracujeme.

Menšiu formu vymažeme kúskom masla a vystelieme väčšou časťou cesta (asi 3/4) aj po bokoch. Jablká nastrúhame nahrubo, zmiešame so škoricovým cukrom a zakryjeme cesto. Zvyšnú 1/4 cesta rozvaľkáme, pokrájame a naukladáme navrch vo forme mriežky. Pečieme v predhriatej rúre pri teplote 170 ˚C cca 30 minút.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.