NajPečenie



Trený jablkový koláč

Jednoduchý jablkový koláč, na ktorom sa nedá nič pokaziť.

Potrebujete:

125 g	Palmarín
250 g	múka polohrubá
225 g	cukor práškový
150 g	jablká
100 ml	mlieko
6 g	kypriaci prášok do pečiva
10 g	vanilínový cukor
30 g	hrozienka
100 g	čokoláda na varenie
3 ks	vajcia
25 g	rum
	škorica mletá

Postup:

Palmarin nakrájame a mierne nahrejeme, aby zmäkol. Pridáme práškový a vanilkový cukor a vyšľaháme do peny. Do toho pridáme vajíčka, mlieko, rum, preosiatu múku, kypriaci prášok a hrozienka. Všetko spolu riadne premiešame.

Cesto rozotrieme na plech vymastený Cerou a vysypaný múkou a navrch poukladáme nakrájané jabĺčka. Pri teplote 180 °C pomaly pečieme do svetlohnedej farby 20 - 30 minút.

Očistené jablká nakrájame na malé kúsky a premiešame so škoricou.

Po upečení a vychladnutí prestriekame roztopenou čokoládou.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**20 - 30 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

.....

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.