

NajPečenie



Jablkovo-škoricový mriežkovaný koláč

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



Potrebuje:

| | |
|------------------|---------------------------|
| 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 rozvalkáme, pokrájame a naukladáme navrch vo forme mriežky. Pečieme v predhriatej rúre pri teplote 170 °C cca 30 minút.