NajPečenie



Maslový jablčník

Krehký a osviežujúci jablkový koláčik.

Potrebujete:

3 šálka	múka polohrubá
1 šálka	cukor kryštálový
250 g	Palmarín
2 ks	vajcia
1 lyžica	kypriaci prášok do pečiva
1,5 kg	jablká
1 bal.	vanilínový cukor
1 bal.	škoricový cukor
1 ks	citrón

Celkový čas prípravy:	**10 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Múku, cukor, prášok do pečiva, zmäknuté maslo a vajcia spracujeme na krehké cesto, ktoré necháme chvílku odležať.



Jablká ošúpeme a zbavíme jadrovníkov, najemno nastrúhame a pokvapkáme citrónovou šťavou.



Cesto rozdelíme na dve polovice a vyvaľkáme na veľkosť plechu. 1. plát opatrne preložíme na dobre vymastený plech. Rovnomerne naň rozvrstvíme jablká ochutené kryštálovým, vanilínovým a škoricovým cukrom. Prikryjeme 2. plátom cesta. Okraje dobre pritlačíme.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.



Celý povrch koláča popicháme vidličkou. Dáme piecť do vyhriatej rúry. Upečený koláč posypeme škoricovým cukrom a pokrájame na kocky a možeme podávať.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.