

Jablíčkový koláč se skořicí

Budeme potřebovat:

2 vajíčka

1 hrnek mléka



1 hrnek špaldové mouky

1 hrnek rýžové mouky

1 hrnek polohrubé mouky

1 cukr krupice

1 prášek do pečiva

1 hrnek slunečnicového oleje

Na ozdobení:

2 jablíčka

1 vanilkový cukr

pár špetek skořice

Drobenka:

1 hrnek hrubé mouky

1 hrnek cukru krupice

50 g másla + trošku na vymazání formy

A jak připravíme ten nejkřehčí a nejvoňavější koláč?

Smícháme mouky s cukrem a práškem do pečiva. Přidáme celá vajíčka, olej a mléko, a vše pořádně promícháme. Formu na dort nebo koláč vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou nebo strouhankou. Připravené těsto vlijeme do formy. Jablíčka oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a vykrájíme jádřinec. Pak nakrájíme na slabé plátky a poklademe na koláč. Pocukrujeme vanilkovým cukrem a voňavou skořicí. Zbývá připravit drobenku z na proužky nakrájeného másla, hrubé mouky a cukru. Nejlépe rukou propracujeme pak v sypkou drobenku, kterou poklademe na koláč. Pečeme asi na 175 °C asi 35 min. Vůni neodoláte a až ochutnáte ☺