

Křehký koláč s jablky

Suroviny:

400 g hladké mouky

200 g cukru moučka

200 g másla

2 celá vejce

1 prášek do pečiva

Postup:

Vše spojíme v těsto, které rozdělíme na 2 části. První část rozválíme na máslem potřené středně velký plech. Na něj nastroháme 4 oloupaná středně velká jablka, která posypeme mletou skořicí. Druhou část rozválíme na pečicí papír o stejném rozměru jako plech a těsto s papírem nahoře položíme na jablka. Pečicí papír opatrně sejmem z těsta. Koláč pečeme v troubě vyhřáté na 180° do zlatova. Před krájením koláč pocukrujeme.

Autor: Dáša Murycová

