

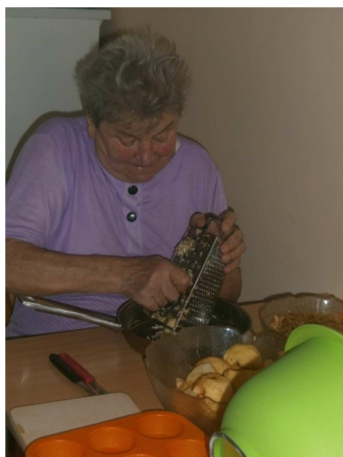
KŘEHKÝ JABLEČNÝ KOLÁČ

POTŘEBNÉ SUROVINY:

30dkg hladká mouka
½ prášek do pečiva
10dkg cukr moučka
12dkg Hera
2 ks vejce
2 lžíce smetana
1ks vanilkový cukr
Rozinky, mletá skořice, jablka



POSTUP:



Nejdříve si oloupeme a poté nastroujeme jablka.



Všechny suroviny zpracujeme v těsto. Rozdělíme na dva díly. Jeden díl vyválíme na tenký plát, který dáme na plech.



Naplníme strouhanými jablky, posypeme skořicí, vanilkovým cukrem a poházíme rozinkami. Rozválíme si druhý díl těsta na tenký plát, přiklopíme náplň na plechu. Těsto propícháme vidličkou a dáme péct.

Pečeme při 180°C dozlatova.

