

# Jablečné koláčky s karamelovým přelivem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 7

**2545** kalorií , **34 g** cukrů , **142 g** tuků , **27 g** bílkovin

**Autor:** Trisha

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jablecne-kolacky-s-karamelovym-prelivem>

## Příprava

Hladkou mouku smícháme s Herou a 70 g cukru. Uhněteme pevné těsto, které rozdělíme na dílky a namačkáme stejnoměrně do formiček. Jablka oloupeme, nakrájíme na plátky a naklademe na těsto. V každé formičce posypeme jablka lžičkou cukru. Uděláme drobenku z polohrubé mouky, másla a 40 g cukru, rozdělíme na jablka a dáme péct na 170°C přibližně na 20 minut.

Během pečení si rozpustíme zbylý cukr na karamel, přimícháme rum, smetanu a lehce svaříme. Po upečení polijeme ještě horké koláčky karamellem. Servírujeme s kopečkem ušlehané smetany.

## Ingredience

- 210 g hladké mouky
- 240 g cukru krupice
- 140 g Hery
- 40 g másla
- 40 g polohrubé mouky
- 1 dcl rumu
- 1 dcl smetany
- 300 g jablek

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Rodina, Moučník

