

Jablečný koláč z jogurtového těsta



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 10

1585 kalorií , 6 g cukrů , 39 g tuků , 60 g bílkovin

Autor: slavuska

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecny-kolac-z-jogurtoveho-testa>

Příprava

Do mísy dáme jogurt, mouku, cukr, vejce, olej, prášek do pečiva a vymícháme hladké, polotekuté těsto. Vlijeme na tukem vymazaný a strouhankou vysypaný hluboký plech. Oloupeme a vyjádřincujeme jablka, pokrájíme je na tenčí plátky a rovnoměrně jimi poklademe koláč, aby se částečně překrývaly. Pečeme v troubě vyhřáté na 180°C asi 35 minut.

Ingredience

- ✓ 400 g bílého jogurtu
- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 6 jablek
- ✓ 1 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 20 g ztuženého pokrmového tuku
- ✓ 1 lžíce strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Ovoce, Děti do 5 let, Rodina, Rodina, Moučník

