

Jednoduchý jablečný koláč z listového těsta



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 24

749 kalorií , 0 g cukrů , 1 g tuků , 11 g bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/jednoduchy-jablkovy-kolac-z-listoveho-testa>

Příprava

Listové těsto rozdělíme na dva díly. Vál posypeme 2 hrstmi hladké mouky a vyválíme z poloviny těsta plát, aby se nám vešel přesně na plech. Pozor - plech nemastíme! Do plechu vtlačené těsto posypeme strouhankou (nebo drcenými piškoty), jablky, které jsme oloupali a nastrouhali na větších otvorech struhadla, posypeme rozinkami, krystalovým cukrem a mletou skořicí. Vyválíme druhý díl těsta a dáme ho navrch. Pečeme v dobře vyhřáté troubě, nejprve zprudka 10 minut, pak v mírnějším žáru 10 - 15 minut. Ještě teplý koláč pocukrujeme moučkovým cukrem, nakrájíme na přiměřené čtverce a podáváme

▣ Tip k receptu

Povrch těsta můžeme posypat mandlovými lupínky.



Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 4 lžíce cukru krystal
- 5-6 ks jablek
- 5 dkg rozinek
- 4 lžíce strouhanky
- 1 lžíce skořice
- 2 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Klasika, Návštěva, Rodina, Moučník