

Koláč plněný jablky



Obtížnost:

Čas přípravy: 55min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 6

2319 kalorií , **70 g** cukrů , **9 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolac-plneny-jablky>

Příprava

Smícháme mouku, sůl, rostlinný tuk, vodu a vypracujeme hladké těsto, které necháme 30 minut odležet v lednici. Mezitím jablka oloupeme, nakrájíme a zbavíme jadřinců. Několik kousků jablek si odložíme na ozdobu a zbytek smícháme s cukrem, skořicí a zázvorem. Těsto znovu zpracujeme a rozdělíme. 2/3 těsta vyválíme na tenkou placku a vyložíme ji kulatou formu. Směs s jablky hustě poklademe na těsto ve formě. Ze zbylého těsta vyválíme plát, kterým přikryjeme jablka. Okraj těsta pevně přimáčkneme k sobě. Povrch koláče potřeme rozšlehaným vejcem a ozdobíme odloženými kousky jablek. Pečeme 50 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Podáváme horké nebo studené.



Tip k receptu

Před podáváním můžeme posypat cukrem nebo dozdobit šlehačkou.

Ingredience

- ✓ 200 g rostlinného tuku
- ✓ 350 g polohrubé mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ 700 g jablek
- ✓ 150 g cukru krystalu
- ✓ 1 lžička mleté skořice
- ✓ 1 lžička mletého zázvoru
- ✓ 7 lžic vody

Kategorie

Svátek matek, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Klasika, Rodina, Moučník