

# Rychlý jablečný koláč z hrníčku



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 50min , Porce: 14

**4259** kalorií , **0 g** cukrů , **186 g** tuků , **78 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rychly-jablecny-kolac-z-hrnicku>

## Příprava

Oloupaná jablka překrojíme na čtvrtiny, vyřízneme jaderník a jablka nakrájíme na malé kostičky. Do mísy dáme prosátou mouku smíchanou s kypřícím práškem, přidáme oba cukry, skořici, hřebíček a Granko. K sypké směsi přimícháme vejce rozšlehaná v mléce a olej, vše dobře vymícháme na hladké těsto a nakonec vmícháme rozinky nebo brusinky. Těsto nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a ve středně rozehřáté troubě pečeme asi 40 minut. Upečený koláč necháme vychladnout, před podáváním pocukrujeme a nakrájíme na kostky. Podáváme s kopečkem šlehačky.

## Ingredience

- ✓ 4 jablka
- ✓ 3 hrnečky polohrubé mouky
- ✓ 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 3/4 hrnečku cukru krupice
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 lžička skořice
- ✓ 1/2 lžičky mletého hřebíčku
- ✓ 3 lžíce Granka
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 hrneček mléka
- ✓ 3/4 hrnečku slunečnicového oleje
- ✓ 2 hrsti rozinek nebo sušených brusinek

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Rychlovka, Rodina, Moučník

