

Rýchly a ľahký jablčný koláč

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

8 väčších jablák očistíme a nakrájame na plátky. Navrstvíme ich do väčšej hlbšej zapekacej misy.

Posypeme ich škoricovým cukrom a nahrubo nasekanými orechmi. Zľahka premiešame.

Vo väčšej mise zmiešame 1 a pol šálky strúhanky, kypriaci prášok, 3/4 šálky (hnedého) cukru a zmes rovnomerne nasypeme na jablká. Vrch pokryjeme tenkými plátkami masla, ktoré ukladáme tesne vedľa seba na celý povrch. Pečieme na 200 °C cca 20 minút, kým sa nevytvorí chrumkavá zlatistá kôrka. Podávame teplé s ovocím, kopčekom čerstvej šľahačky (vyšľahaná smotana na šľahanie) a mäťovým lístkom na ozdobenie.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 250 g
- **Mäta pieporná** - 4 g
- **Jablká červená** - 500 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 150 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Škoricový cukor** - 20 g
- **Maslo** - 250 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

