

JABLEČNÝ KOLÁČ

INGREDIENCE:

600 g polohrubé mouky

100 g cukru krystal

400 ml mléka

½ hrnku oleje

1 ks vejce

1 ks vanilkový cukr

1 ks prášek do pečiva

5 ks nastrohaných jablek

Hrst rozinek

2 čajové lžičky skořice

POSTUP:

1.)

Ujisti se, že Vaše trouba je prázdná, nic v ní není. Zapni ji (společně s dospělákem) a předehej ji na 180°C.

2.)

Najdi větší mísu a smíchej všechny ingredience. Pro ingredience uvedené v gramech (mouka a cukr) budeš potřebovat kuchyňskou váhu. Pro ingredience uvedené v mililitrech (mléko) budeš potřebovat odměrku. Nepospíchej.

Vytvoříš tak hladké tekutější těsto. Najdi si vhodný pekáč (větší) a vylož jej pečícím papírem. Těsto nalij rovnoměrně na pekáč, a ještě jej rozetři stěrkou. Těsto dej péct do trouby. Ujisti se, že trouba již má 180°C.

3.)

Koláč kontrolujeme špejlí. Tedy až se těsto nebude na špejli lepít, koláč je upečen.

Zdroj: <https://www.recepty.cz/recept/babiccini-rychly-jablecny-kolac-149558>