Koláč z pomazánkového

1 hodina náročnost ●●○○

Pomazánkové jinak než namazat? Vyzkoušejte z něj upéct koláč.

Ingredience

- 300 g pomazánkového od Madety
- 300 g polohrubé mouky
- 200 g krupicového cukru
- 3 celá vejce
- 1/2 prášku do pečiva
- skočice mletá
- 5-6 jablek

Návod na přípravu:

Do mísy vložte všechny ingredience kromě jablek a skořice a promíchejte je nejlépe ručním mixérem.
Nastrouhejte si 5-6 jablek a přidejte do nich skořici.
Vzniklé těsto rozdělte na dvě půlky a vyválejte z nich dva pláty velké jako váš plech. Na vymazaný plech vložte jeden plát rozváleného těsta a posypte ho rovnoměrně nastrouhanými jablky.
Druhým plátem těsta zakryjte vrstvu jablek. Vidličkou pospojujte okraje plátů.
Vložte koláč do předehřáté trouby na 180°C a pečte 30 minut.
Na závěr pocukrujte.

Dobrou chuť přeje Madeta.