Jablečný koláč z majolky

Počet porcí: 6
Doba přípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Všechny suroviny (2 hrnky polohrubé mouky, 1 hrnek krupice, 1 balíček sušeného droždí, 0,5 hrnku mléka, 1 celé vejce, 2 PL Majolky) na těsto smícháme a důkladně propracujeme. Připravené těsto necháme 30 minut v teple kynout. Jablka (2-3 ks) nakrájíme na tenké plátky a společně s ořechy (hrst) a medem (1 ČL) zahřejeme krátce na pánvi. Tvaroh, pudink (2 PL) a moučkový cukr smícháme. Vykynuté těsto vložíme do formy, poté na něj dáme připravenou tvarohovou náplň a naskládáme prohřátá jablíčka s ořechy. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C do zlatova.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 30 g
- **Majonéza Master 180ml** - 30 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 400 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Cukr moučka** - 50 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 25 g
- **0,3% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 1 l** - 125 g
- **Med květový luční 900 g** - 8 g
- **Jablka červená** - 250 g
- **Choceňský jemný tvaroh 250 g** - 250 g
- **Droždí 7 g** - 7 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE