

Mřížkový koláč

Počet porcí: 14

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z uvedených ingrediencí (mouky, moučkového cukru, másla (Hery), 2 vejce a vanilkový cukr) vypracujeme vláčné těsto, které necháme na hodinu uležet v chladu

Z těsta odebereme část, kterou si vyválíme a rádlem nakrájíme proužky na mřížku, zbývající těsto rozprostřeme na vymazaný plech.

Povrch poklademe ochucenými strouhanými jablky cukrem, skořicí a kůrou, poklademe pásy těsta a pečeme na 180°C asi 35 - 40 minut.

Ingredience

- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 250 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 200 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 3 g
- **Skořice mletá 40 g** - 7 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 500 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jablka červená** - 1200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

