



Linecký koláč s jablky

Ingredience

hladká mouka: 250 g
moučkový cukr: 120 g
vanilkový cukr: 1 PL
vejce: 1 ks
másló: 130 g
jablka: 4 - 5 ks
citrónová šťáva: 2 PL
mletá skořice: 1 KL
vlašské ořechy: 2 PL

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Jablka zbavíme jadřinců, nastrouháme, smícháme s citrónovou šťávou, vanilkovým cukrem a nakrájenými ořechy. Máslo nakrájíme na menší kousky a necháme změkhnout v pokojové teplotě. Mouku prosijeme, přidáme do ní máslo, vejce, cukr a uhněteme rukama těsto, které necháme 20 minut v lednici. Dvě třetiny...

Linecký koláč s jablky - recept

Jablka zbavíme jadřinců, nastrouháme, smícháme s citrónovou šťávou, vanilkovým cukrem a

nakrájenými ořechy. Máslo nakrájíme na menší kousky a necháme změkknout v pokojové teplotě. Mouku prosijeme, přidáme do ní máslo, vejce, cukr a uhněteme rukama těsto, které necháme **20 minut v lednici**. Dvě třetiny těsta vyválíme do kruhové formy tak, aby těsto přebývalo přes její okraj. Zbytek těsta vyválíme a nakrájíme na proužky. Na spodní plát těsta rozprostřeme ochucená jablka, kraje těsta přehneme a z plátků těsta **uděláme mřížku**.

Linecký koláč s jablky pečeme při teplotě **180 °C asi 30 - 35 minut** dorůžova.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí