

Babiččin jablečný závin



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

3558 kalorií , **160 g** cukrů , **134 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: BB

Odkaz: <https://srecepty.cz/babiccin-jablecny-zavin>

Příprava

Smícháme cukr a vejce, přidáme mléko, změkrou Heru a prosetou mouku s práškem do pečiva. Vypracujeme těsto (je podobné lineckému), které si rozdělíme na čtyři stejné díly.

Díl těsta vyválíme na obdélník a plníme nastrouhanými jablíčky (dle chuti do nich přidáme cukr a skořici) a důkladně uzavřeme. Pečeme na vymazaném plechu při cca 180 st., jak začnou záviny růžovět, tak je potřeme rozpuštěným máslem.

Ingredience

- 500 g hladká mouka
- 150 g cukr krupice
- 150 g Hera
- 2 ks vejce
- 1 sáček vanilkový cukr
- 1 sáček kypřicí prášek do pečiva
- 2 lžíce mléko
- nastrouhaná jablka

Kategorie

Česká, Dezert, Moučník

