

Hraběňčiny řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

2354 kalorií , **4 g** cukrů , **87 g** tuků , **78 g** bílkovin

Autor: jesterkaTrcka

Odkaz: <https://srecepty.cz/hrabenciny-rezy>

Příprava

Cukr, mouku, prášek do pečiva, tuk a žloutky smícháme a vypracujeme těsto. 1/4 těsta dáme ztuhnout na chvíli do lednice.

Těsto vyválíme a vložíme na plech, posypeme nastrouhanými jablky, nasypeme mleté oříšky a natřeme sním, který jsme vytvořili ze 4 bílků a 10dkg cukru. Nakonec nahrubo nastrouháme ztuhlé těsto a dáme mírně péct.

Ingredience

- 4 vejce
- 15 dkg cukru
- 40 dkg polohrubé mouky
- 25 dkg tuku
- 10 dkg mletých ořechů
- 8 jablek
- 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Podzim, Celoročně,
Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

