

Jablečné lokýnky podle doktora



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 1

2634 kalorií , **12 g** cukrů , **107 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecne-lokynky-podle-doktora>

Příprava

Do nádoby pekárny vložíme mléko, rozehřáté máslo, špetku soli, mandle, mouku, cukr, skořici a droždí. Necháme proběhnout program na těsto. Hotové vykynuté těsto propracujeme a rozdělíme na stejné dílky, které prsty roztáhneme do obdélníčků. Jablka oloupeme a nastrouháme na hrubé slzy. Na připravené obdélníčky dáme trochu jablek a zabalíme těsto tak, aby nám vznikly válečky, které pomocí prstů stočíme do lokýnek. Na plechu vyloženém pečícím papírem každou lokýnku potřeme rozšlehaným vajíčkem a necháme ještě asi 30 minut kynout. Nakynuté lokýnky pečeme při 170°C asi 20 minut dozlatova.

Ingredience

- 300 ml mléka
- 80 g másla
- špetka soli
- 50 g oloupaných mletých mandlí
- 460 g hladké mouky
- 80 g cukru krupice
- 1/2 lžičky skořice
- 1 sáček instantního droždí
- 3-4 větší jablka na náplň
- 1 vejce na potření

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Klasika, Něco extra, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

