

Jablečný moučník s kokosem



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

4377 kalorií , 48 g cukrů , 217 g tuků , 51 g bílkovin

Autor: Martina F

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecny-moucnik-s-kokosem>

Příprava

Jablka nahrubo nastrouháme, přidáme cukr, vejce, olej. Přilijeme mléko a nakonec přidáme prášek do pečiva s moukou. Vylijeme na plech, který jsme vymazali olejem a vysypali hrubou moukou. Vložíme do trouby předehřáté na 180° C a pečeme asi 20 - 25 minut. Poté, co nám plech vychladne, polijeme ho polevou a posypeme kokosem. Polevu si připravíme tak, že smícháme dohromady rozpuštěné máslo, vodu, capuccino a cukr. Mícháme tak dlouho, až se ingredience spojí dohromady.

Ingredience

- ✓ 200 g cukru moučka
- ✓ 350 g jablek
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1/2 hrnku oleje
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 250 g hrubé mouky
- ✓ kokos na posypání
- ✓ 100 g másla
- ✓ 2 lžice vody
- ✓ 2 lžice sypkého capuccina (kaka)
- ✓ 100 g cukru moučka

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Moučník

