

# Jablečný nákyp



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

654 kalorií , 0 g cukrů , 24 g tuků , 17 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecny-nakyp>

## Příprava

Jablka oloupeme, nahrubo nastrouháme a dáme do mísy. Přisypeme krystalový cukr, skořicový cukr, přidáme vejce, strouhanku, šlehačku a všechno dobře promícháme. Pekáček vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Směs do něj vlijeme, uhladíme a upečeme do zlatova (při 180 stupních přibližně 30 minut). Nákyp necháme vychladnout, nakrájíme a pocukrujeme nebo ozdobíme šlehačkou.



### Tip k receptu

Je výborný teplý i studený, ale většinou nevydrží.



## Ingredience

- ✓ 5 větších jablek
- ✓ 4 dkg krystalového cukru
- ✓ 1 sáček skořicového cukru
- ✓ 2 vejce
- ✓ 3 lžíce strouhanky
- ✓ 6 lžic šlehačky (neušlehané)
- ✓ 1 lžíce másla (na vymazání)
- ✓ cukr moučka

## Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Rodina, Dezert