

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