

Jablkový píchanec



Obtížnost: 

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1390 kalorií , **3 g** cukrů , **31 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablkovy-pichanec>

Příprava

Vaječné žloutky s cukrem utřeme do pěny, přidáme roztopené máslo a tři lžíce mléka či smetany. Do takto připravené směsi vmícháme půl sáčku prášku do pečiva a polohrubou mouku. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který následně také zapracujeme do těsta. Těsto vylijeme na pekáč vymazaný tukem a vysypaný strouhankou. Umyté jablka oloupeme a nakrájíme na větší čtvrtky, které napícháme do těsta. Na závěr těsto posypeme skořicovým cukrem. Pečeme v troubě na 180°C přibližně 25 minut.



Ingredience

- ✓ 5 slepičích vajec
- ✓ 3 lžíce polotučného mléka
- ✓ 1 balení másla
- ✓ 150 g polohrubé mouky
- ✓ 120 g cukru moučka
- ✓ 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 7-8 jablek
- ✓ 1 balení skořicového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Návštěva, Rodina, Svačinka