

# 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. Umytá 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