

Křehký jablkovec



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: **12**

607 kalorií , **2 g** cukrů , **25 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/krehky-jablkovec>

Příprava

Do mouky nakrájíme rozměklé máslo, přidáme žloutky, 2 lžíce vody a vše spojíme v těsto, které nesolíme ani nesladíme. Těsto rozdělíme na 2 stejné díly a z nich pak vyválíme obdélníky. Jeden vyválený plát přeneseme na vymaštěný a vysypaný plech. Jablka zbavíme slupek a jádřinců a nastrouháme na hrubém struhadle. Naneseme je rovnoměrně na spodní plát, posypeme vanilkovým i krystalovým cukrem, rozinkami a mandlovými lupínky. Potom je překryjeme druhým plátem těsta a na několika místech propíchneme vidličkou. Jablkovec pečeme v předehřáté troubě na 180 asi 45 minut. Vychladlý moučník nakrájíme a podle chuti zdobíme šlehačkou a mátou.

Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 250 g másla
- 2 žloutky
- 2 lžíce vody
- 4 větší jablka
- 1 balení vanilkového cukru
- 3 lžíce cukru krystal
- 3 lžíce rozinek
- olej a mouka na vysypání plechu
- 3 lžíce mandlových lupínků
- smetana ke šlehání (šlehačka) na ozdobu
- lístky máty peprné na ozdobu

Kategorie

Svátek matek, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina,
Moučník