

Kynutý jablečný závin



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

2664 kalorií , **10 g** cukrů , **105 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: Lenulinka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynuty-jablecny-zavin>

Příprava

Z vlažného mléka, cukru a kvasnic uděláme kvásek. Do mísy prosejeme mouku, přidáme žloutek, vanilkový cukr a přilijeme kvásek a propracováváme těsto vařečkou. Poté necháme vykynout 30 minut. Vykynuté těsto si rozdělíme na 2 díly. Na jemně pomoučeném vále rozválíme placku necelý 1 cm a dáme náplň -jablka, cukr a skořici. Srolujeme a položíme na vymazaný plech a potřeme tukem. Pečeme při 180°C do zlatova. Po vychladnutí rozkrájíme a podáváme pocukrované moučkovým cukrem

Ingredience

- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 3 dcl mléka
- ✓ 1 dcl oleje
- ✓ 1 kostka kvasnic
- ✓ 2 lžičky cukru krupice
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 1 žloutek
- ✓ tuk na potřetí
- ✓ Náplň: strouhaná jablka
- ✓ 1 lžička cukru krupice
- ✓ 1 lžička skořice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Návštěva, Moučník

