Moučník s jablky

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **8**

2615 kalorií , **0 g** cukrů , **115 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/moucnik-s-jablky

Příprava

Nejprve si rozpustíme Heru a připravíme plech s vyvýšeným okrajem. Vymažeme ho Ramou a vysypeme hrubou moukou. Jablka rozkrojíme, vykrojíme jádřince, oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Zapneme troubu na 170°C. Mouku promícháme s prosátým kypřícím práškem do pečiva. Celá vejce rozšleháme s mlékem a přidáme zakysanou smetanu. Přisypeme cukr, rozmícháme a poté mouku s prosátým práškem. Vařečkou vmícháme nakrájená jablka a nakonec rozehřátou prochladlou Heru. Těsto vlijeme na plech (je hustější), urovnáme povrch a dáme péci do předehřáté trouby. Moučník s jablky pečeme při 170°C asi 45 minut. Prochladlý moučník pocukrujeme a nakrájíme.

Ingredience

- 450 g polohrubé mouky
- 350 g krupicového cukru
- 125 g Hery
- 3 vejce
- 200 g zakysané smetany 15%
- 150 ml mléka
- 1 kypřící prášek do pečiva
- 3 větší jablka
- tuk a hrubá mouka na plech

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník