

# Sladký pivní štrůdl



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 50min , Porce: 10

4887 kalorií , 208 g cukrů , 158 g tuků , 76 g bílkovin

Autor: Bára Uhýrková Černá

Odkaz: <https://srecepty.cz/sladky-pivni-strudl>

## Příprava

Troubu rozehejte na 180 °C.

**Těsto:** Promíchejte mouku se solí, nakrájeným máslem a pivem. Zpracujte na hladké těsto. Nechte v teple asi 20 minut odležet zakryté nahřátým talířkem.

**Náplň:** Na hrubo nastrouhejte jablka, promíchejte s citronovou šťávou, rozinkami a muškátem.

Z těsta vyválejte tři tenké obdélníky, potřete rozpuštěným máslem, posypte strouhankou, naplňte jablky, vanilkovým cukrem, ořechy a skořicí. Zaviňte.

Vložte na plech s pečícím papírem. Pečte 30-40 min, po vytažení potřete máslem a zasypte moučkovým cukrem.



## Ingredience

- ✓ 300 g hladká mouka
- ✓ 20 lžíce světlé pivo
- ✓ 125 g máslo
- ✓ 1 špetka sůl
- ✓ 1 hrnek strouhanka
- ✓ 2 kg jablko
- ✓ 50 ml citronová šťáva
- ✓ 3 balení vanilkový cukr
- ✓ 1 lžíce skořice
- ✓ 1 špetka muškátový ořech
- ✓ 60 g rozinky
- ✓ 80 g vlašské ořechy

## Kategorie

Podzim, Celoročně, Návštěva, Svačinka