

Štrúdl s kaki a kokosem



Obtížnost:     

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 6

432 kalorií , 0 g cukrů , 19 g tuků , 57 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/srudl-s-kaki-a-kokosem>

Příprava

Listové těsto rozválíme a uděláme 2 pláty. Každý posypeme kokosem. Tvaroh rozšleháme s cukrem, vajíčkem a vanilkovým cukrem. Kaki oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Na těsto doprostřed rozetřeme tvaroh, na to poklademe plátky kaki, znovu posypeme kokosem a zavineme. Potřeme vajíčkem, propícháme vidličkou, aby se nám štrúdl nenafokl a upečeme do zlatova (asi 25 minut).



Tip k receptu

Je to trochu netradiční štrúdl, ale stojí za vyzkoušení



Ingredience

- ✓ 1 balení listového těsta
- ✓ 2 ks kaki
- ✓ 250 g jemného tvarohu
- ✓ 2 hrsti kokosové moučky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 lžíce cukru krupice
- ✓ 1 cukr vanilkový

Kategorie

Česká, Podzim, Finančně nenáročné, Rodina, Moučník