

Štrůdl z octového těsta



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 24

3371 kalorií , 62 g cukrů , 14 g tuků , 92 g bílkovin

Autor: tepito

Odkaz: <https://srecepty.cz/strudl-z-octoveho-testa>

Příprava

Z mouky, tuku, octa, vajec a vody uhněteme těsto. Rozdělíme na 6 dílů. Na pomoučeném vále z každého vyválíme oválnou placku. Posypeme strouhankou a kokosem, nastrohanými jablky, pocukrujeme, přidáme rozinky a trošku skořice. Můžeme přidat i ořechy. Zabalíme. Pečeme do zružovění. Krájíme ještě horké, aby těsto nepopraskalo.



Tip k receptu

Místo strouhanky lze použít na podsypání jakýkoliv druh mšlí s oříšky, kandovaným ovocem, apod.

Ingredience

- ✓ 60 dkg hladké mouky
- ✓ 7 lžic vody
- ✓ 2 lžíce octa
- ✓ 2 ks vajec
- ✓ 240 g Hery(tuku)
- ✓ 0.5 kg jablek
- ✓ 1 hrst rozinek
- ✓ 1 balení skořice
- ✓ 1 hrst kokosové moučky
- ✓ 1 hrneček strouhanky
- ✓ 1 hrneček cukru krupice

Kategorie

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

