

Třešňový svítek



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 1

252 kalorií , **26 g** cukrů , **17 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/tresnovy-svitek>

Příprava

V mléce rozmícháme vejce, přidáme cukr, špetku soli a mouku a vše prošleháme dohladka. Plech vytřeme olejem a dáme do trouby rozehtát.

Na nahřátý plech nalijeme těsto a hned poklademe vypeckovanými třešněmi. Vložíme do trouby a pečeme asi 25 minut, až povrch zezlátne. Hotový svítek nakrájíme na kostky a podáváme ho ještě vlažný.

Tip k receptu

Svítek nemá být moc vysoký. Tato dávka těsta vystačí na velký plech. Mi se těsto zdálo málo, tak jsem použila menší plech, a tak je svítek dost vysoký. Můžete připravit i s jiným drobným ovocem, třeba s rybízem nebo borůvkami.

Ingredience

- 500 ml mléka
- 3 vejce
- 3 lžíce cukru krupice
- špetka soli
- 250 g polohrubé mouky
- lžíce oleje na vymazání plechu
- miska třešní

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročné, Ovoce, Klasika, Rodina, Moučník

