

Výborný jablkáč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 12

2127 kalorií , **108 g** cukrů , **15 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: tepito

Odkaz: <https://srecepty.cz/vyborny-jablkac>

Příprava

Mouku, heru, 8 lžic cukru, vejce, prášek do pečiva, citr.šťávu a mléko smícháme a vypracujeme tuhé těsto. Rozdělíme jej na 2 díly, z kterých vyválíme pláty o velikosti plechu. První přeneseme na vymazaný a vysypaný plech. Jablka okrájíme, nakrájíme z nich půlměsíčky a v míse promícháme s lžící cukru, vanilkovým cukrem a pudinkovým práškem. Naneseme na těsto a přikryjeme druhým plátem. Propícháme horní těsto špejlí a dáme péct do trouby na 150°C asi 30 minut do růžova.

Ingredience

- 40 dkg hladké mouky
- 1 kostka Hery
- 1 vejce
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 lžíce citronové šťávy
- 8 lžíc mléka
- 1 kg jablek
- 2 sáčky pudinkového prášku
- 9 lžic cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Rodina, Moučník

