

Závin báby Máry



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 10

4558 kalorií , 14 g cukrů , 324 g tuků , 86 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zavin-baby-mary>

Příprava

Na ořechovou náplň v misce smícháme ořechy s cukrem, přilijeme rum, přidáme rozměklé máslo a žloutek. Vše dobře promícháme. Těsto rozdělíme na 2 poloviny. Na pomoučené utěrce vyvalíme polovinu těsta do obdélníku a potřeme ho polovinou náplně. Pomocí utěrky zavineme a přeneseme na vymazaný plech. Opakujeme se zbytkem těsta i s náplní. Oba záviny potřeme rozšlehaným vejcem a dáme péci do vyhřáté trouby.

Ingredience

- ✓ 1 balení listového těsta
- ✓ 2 hrnečky mletých vlašských ořechů
- ✓ 1 hrneček cukru moučka
- ✓ 3 lžíce rumu
- ✓ 3 lžíce másla
- ✓ 1 vejce na potření

Kategorie

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

