

Závin s pivem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

2406 kalorií , **10 g** cukrů , **14 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zavin-s-pivem>

Příprava

Vypracujeme si těsto, do kterého nalijeme pivo, zpracujeme a necháme odpočinout. Potom vyválíme 4 záviny, potřeme máslem, lehce posypeme strouhanými piškoty. Poklademe nahrubo strouhanými jablky (výborné jsou i hrušky), dáme rozinky, skořicový a vanilkový cukr, sekané ořechy a zavineme. Potřeme máslem a pečeme do zlatova. Po upečení ještě jednou potřeme máslem a hned posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- 1/2 kg hladké mouky
- 1 balení ztuženého pokrmového tuku Omega
- 2 ks žloutků
- 1/4 l světlého piva
- troška piškotů dětských
- troška másla
- 4 ks jablek
- 1 hrst rozinek
- sekané lískové ořechy
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 balení skořicového cukru
- cukr moučka na posypání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Svačinka

