

Závin z pomazánkového másla



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1726 kalorií , **44 g** cukrů , **4 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/zavin-z-pomazankoveho-masla>

Příprava

Z hladké mouky a pomazánkového másla vypracujeme hladké těsto. Vyválíme plát /z této dávky jsou dva záviny/ posypeme strouhankou, nakrájenými jablky, pocukrujeme cukrem se skořicí a zavineme. Pečeme ve vyhřáté troubě 200° C až zružoví.

Ingredience

- ✓ 200 g pomazánkového másla
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 400 g jablek
- ✓ cukr krupice dle chuti
- ✓ 1 lžička skořice
- ✓ 2 lžíce strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Moučník

