

Domácí jablečný závin z nelistového těsta



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 55min , Porce: 1

4099 kalorií , **110 g** cukrů , **197 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: labe

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-jablecny-zavin-z-nelistoveho-testa>

Příprava

Do 2 dcl sklenice dáme 2 žloutky, 2 lžíce octu a dolijeme vodou, aby byla sklenice plná. Do mísy odvážíme mouku, přidáme tuk a přilijeme všechno z připravené sklenice. Zamícháme těsto, které potom přendáme na vál a propracujeme, až je hladké. Dáme do ledničky cca na 2 hodiny (já si udělám těsto večer a ráno pečú) Těsto rozdělíme na 6 dílů. Každý díl vyválíme, naplníme jablky, posypeme krystalovým cukrem (pokud jsou jablka sladká, není cukr třeba). Pro vylepšení můžeme přidat rozinky. Nakonec zahneme rohy, aby jablka nevytékala a přehneme vrchní a spodní část přes sebe. Takto upravené záviny pečeme po 3 kusech na plechu při 240 °C. Až zružoví, necháme je vychladnout, nakrájíme a pocukrujeme

Ingredience

- 50 dkg hladké mouky
- 1/4 kg Hery nebo jiného tuku na pečení
- 2 žloutky
- 2 lžíce octa
- voda
- nastrohaná jablka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Rodina, Moučník, Snídaně, Svačina

