

Kynutý jablečný závin



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

2664 kalorií , **10 g** cukrů , **105 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: Lenulinka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynuty-jablecny-zavin>

Příprava

Z vlažného mléka, cukru a kvasnic uděláme kvásek. Do mísy prosejeme mouku, přidáme žloutek, vanilkový cukr a přilijeme kvásek a propracováváme těsto vařečkou. Poté necháme vykynout 30 minut. Vykynuté těsto si rozdělíme na 2 díly. Na jemně pomoučeném vále rozválíme placku necelý 1 cm a dáme náplň -jablka, cukr a skořici. Srolujeme a položíme na vymazaný plech a potřeme tukem. Pečeme při 180°C do zlatova. Po vychladnutí rozkrájíme a podáváme pocukrované moučkovým cukrem

Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- 3 dcl mléka
- 1 dcl oleje
- 1 kostka kvasnic
- 2 lžíce cukru krupice
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 žloutek
- tuk na potřeni
- Náplň: strouhaná jablka
- 1 lžíce cukru krupice
- 1 lžička skořice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Návštěva, Moučník

