

Dýně v listovém těstě



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 1

3862 kalorií , **44 g** cukrů , **218 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: Tomáš Pavelka

Odkaz: <https://srecepty.cz/dyne-v-listovem-teste>

Příprava

Polovinu listového těsta vložíme do zapékačské misky. Nakrájenou dýni povaříme v mléce se skořicí a hřebíčkem. Přidáme cukr krupici i vanilku, pudink, dochutíme zázvorem. Směsí naplníme těsto v zapékačské misce. Kraje potřeme žloutkem, přiklopíme druhou částí listového těsta. Potřeme medem a posypeme mandlemi. Pečeme při 170°C.

Ingredience

- 750 g listového těsta
- 500 g dýně
- 1/2 l mléka
- celá skořice
- hřebíček
- 200 g cukru krupice
- 20 g vanilkového cukru
- špetka mletého zázvoru
- 20 g pudinkového prášku
- 1 žloutek
- 25 g medu
- 30 g plátků mandlí

Kategorie

Halloween, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Moučník