

Jablečný závin z jogurtového těsta



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **20**

2486 kalorií , **13 g** cukrů , **70 g** tuků , **73 g** bílkovin

Autor: Angel 666

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

Příprava

Na vál dáme mouku, přimícháme prášek do pečiva, přidáme jogurt a nasekáme Heru. Ze všeho zpracujeme těsto, které rozdělíme na dvě části. Každou polovinu těsta natenko rozválíme, poklademe jablky, která jsme oloupali a nakrájeli na tenké plátky. Jablka posypeme vanilkovým cukrem, podle sladkosti jablek krupicovým cukrem, skořicí a nakonec mletými ořechy. Placky s náplní smotáme do závinů, opatrně přendáme na plech s pečícím papírem a pečeme při 200 stupních Celsia dozlatova. Není nutné před pečením potírat vejcem. Upečené necháme vychladnout a před podáváním pocukrujeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1 obyčejný bílý jogurt
- 1 Hera
- jablka
- 100 g mletých ořechů
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2-3 lžíce cukru krupice
- mletá skořice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Ovoce, Něco extra, Rodina, Moučník

