

Jablkovo-pudinkové koblížky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 12

1657 kalorií , 3 g cukrů , 55 g tuků , 30 g bílkovin

Autor: svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablkovo-pudinkove-koblizky>

Příprava

Na těsto smícháme mouku s práškem do pečiva a prosejeme do mísy. Vmícháme zbývající přísady a elektrickým šlehačem hněteme do hladkého těsta. Na jablečnou náplň oloupeme jablko, rozkrojíme, odstraníme jádřince a rozkrájíme ho na 12 kousků, které pokapeme citronovou šťávou. Těsto rozdělíme na 12 stejných dílů. Do každého dílu přidáme 1 kousek jablka a vytvoříme kuličky tak, aby jablečný kousek zůstal uprostřed. Těstové kuličky smažíme ve vyšší vrstvě oleje dozlatova. Usmažené necháme oschnout na roštu pro pečení nebo na kuchyňském papíře. Na pudinkovou náplň připravíme pudink z pudinkového prášku, cukru a mléka podle návodu na obalu. Pudink necháme a stálého míchání vychladnout. Pudink nalijeme do plnicího sáčku se špičkou a plníme jím ještě vlažné koblížky. Těsně před podáváním je pocukrujeme.

Ingredience

- Těsto: 150 g hladké mouky
- 4 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 75 g tvarohu
- 50 ml mléka
- 50 ml oleje
- 40 g cukru
- 1 vanilkový cukr
- špetka soli
- Jablečná náplň: 1 větší jablko
- 1 lžíce citrónové šťávy
- Pudinková náplň: 1/2 sáčku vanilkového pudinkového prášku
- 20 g cukru
- 250 ml mléka
- cukr moučka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník