

Moučník s karamelovým Salkem a mandlemi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 10

1248 kalorií , **1 g** cukrů , **25 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/moucnik-s-karamelovym-salkem-a-mandlemi>

Příprava

Z konzervy karamelového Salka si odložíme stranou 2 velké lžíce, zbytek ušleháme s vejci a 2 lžícemi rumu. K prošlehané směsi přimícháme mouku smíchanou s kypřícím práškem, nalijeme do menší kulaté formy vyložené pečícím papírem a pečeme ve středně rozehřáté troubě asi 35 minut.

Ohřejeme 50 ml mléka, smícháme ho s 1 lžící rumu a odloženým Salkem. Mandlové lupínky lehce opražíme na suché pánvi tak, aby byly lehce nazlátlé. Upečený horký moučník hustě propícháme jehlou na špičky a ihned polijeme připravenou mléčnou polevou. Na povrchu posypeme opraženými lupínky. Před podáváním necháme asi 2 hodiny odležet v chladu.

Ingredience

- 1 konzerva karamelového Salka
- 4 vejce
- 3 lžíce rumu
- 1 hrneček (250 ml) polohrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 50 ml mléka
- hrst mandlových lupínků

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Rodina, Moučník

