

Pivní jablečný závin



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

1672 kalorií , **9 g** cukrů , **9 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: jessynka

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

Příprava

Rostliný tuk nastrouháme a dáme na pomoučený vál, kde se těsto bude rozdělovat, přidáme tři hrnečky mouky a zalijeme troškou piva, rukama těsto propracujeme, pokud se vám bude těsto zdát příliš tuhé přilijeme pivo, či naopak přidáme mouku. V troubě si necháme nahřát větší hrnec a tím pak těsto na prkénku na 15 minut přikryjeme, aby nám změklo. Z těsta poté vyválíme placku, nandáme nani rovnoměrně nastrouhané jablíčka a ty posypeme skořicovým cukrem, těsto s jablkama zatočíme a vytvoříme roládu. Vložíme na 30 minut do trouby vyhřáté na 180 stupňů. Pivní jablečný závin můžeme před podáváním posypat moučkovým cukrem.



Ingredience

- 1 balení rostlinného tuku
- 3 šálky hladké mouky
- 300 ml piva (jaké Vám chutná)
- 6 nastrouhaných jablek
- 1 skořicový cukr

Kategorie

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