

Jablkový závin

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zo surovín (300 g hladkej múky špeciál ,145 g nízkotučného jogurtu, 80 g masla, štipka soli) vypracujeme na doske cesto a rozdelíme ho na tri časti. Osobitne necháme v hrnčeku rozpustiť rastlinné maslo. Každý diel cesta rozvaľkáme, potrieme roztopeným tukom (100 g), obložíme strúhaným jablkami, posypeme škoricovým cukrom, zvinieme a preložíme na plech. Ešte ich dobre pomastíme a pečieme ako každý závin. Po upečení povrch pocukrujeme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 300 g
- **Jablká červená** - 600 g
- **Škoricový cukor** - 12 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 180 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 145 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

