

Štrůdl ze šlehačky

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

3 skleničky od hořčice hladké mouky

1 omega (100 % tuk)

1 šlehačka

strouhanka

jablka

rozinky

cukr se skořicí

vejce na potření

Postup

Postup přípravy: Do mouky nastroháme 100 % tuk, zalijeme šlehačkou a dobře propracujeme. Necháme chvíli odpočinout v ledničce. Pak těstorozdělíme na 3-4 díly, rozválíme, doprostřed dáme strouhanku, na to jablka s rozinky a zasypeme cukrem se skořicí. Přehneme z jedné a pak z druhé strany a zahneme konce dovnitř. Potřeme rozšlehaným vajíčkem, propícháme na několika místech a pečeme do zlatova.

Původně tento recept jsem dostala na šlehačkové cukroví, ale štrůdl je z něho vynikající.