

Křehké mušličky s jablečnou náplní

Kategorie: chlebová směs bílá bez lepku, směs bílá bez lepku

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz

KŘEHKÉ MUŠLIČKY S JABLEČNOU NÁPLNÍ

Na těsto:

1 vejce

170 g Freee bílá směs chlebová bez lepku

80 g Freee bílá směs bez lepku

8 g vanilkového cukru

50 g cukru krupice

2 PL mléka

4 g kypřicího prášku do pečiva

špetka soli

50 g másla

Na jablečnou náplň:

3 jablka

6 PL třtinového cukru

3 PL másla

mletá skořice

Vejce vyšleháme spolu se špetkou soli a oběma cukry do pěny.

Přidáme 2 polévkové lžíce mléka a prošleháme.

Pak zašleháme rozpuštěné a vychladlé máslo a nakonec sypké suroviny – rukou vypracujeme hladké těsto.

Na lehce pomoučeném vále vyválíme plát silný cca 2 až 3 cm, do vykrojených koleček dáme jablečnou náplň

(z jednoho jablka, jak je uvedeno v originál receptu, jí bude málo).

Pečeme na 180° C asi 15 až 20 minut.

...

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala na stránkách: [Varimedobroty](#)