Křehké mušličky s jablečnou náplní

Category: Řezy, moučníky a bublaniny
written by obchod.biolepek.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