

Hraběčnin závin

(KOLÁČ PANÍ HRABĚNKY)

- 45 dkg polohrubé mouky,
- 20 dkg hery,
- 15 dkg cukru,
- 4 žloutky (z bílků ušleháme sníh),
- 1/2 prášku do pečiva.

Vypracujeme těsto a třetinu dáme na chvíli do mrazničky. Na vymaštěný, ale neposypaný plech dáme 2/3 těsta, které vyválíme nebo vytvarujeme rukou (drobí se). Na těsto nastroháme jablka, cukr, rozinky, skořici, ořechy nebo kokos. Na to navršíme sníh ze 4 bílků a 15 dkg cukru. Na vše postrouháme těsto z mrazničky.

From:

<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/hrabencin_zavin

Last update: **2024/07/20 19:31**

