

NajPečenie



Rebarborové jablká

...hoci ešte v záhrade na strome nedozreli, ja už mám svoju úrodu v kuchyni. :-))

Pozrite si fotorecept na chutné rebarborové jablká.

Potrebuje:

cesto

380 g	polohrubá múka
50 g	cukor
1 ks	vajce
180 ml	mlieko vlažné
45 g	maslo
1/4 lyžička	soľ
1/2 kocka	droždie

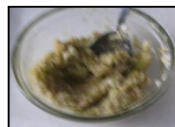
plnka

1 podľa potreby	kokos strúhaný
1 podľa potreby	cukor
1 podľa potreby	rebarbora nakrajana
1 podľa potreby	škoricový cukor
1 ks	vajce (na potretie)

Postup:



Cesto po upečení je fantastické, ľahúčke ako pierko...hoci pri miešaní cesta môj pohľad do pekárnice bol neistý .



Nakrájanú rebarboru posypem cukrom, dám do mikrovlnky na pár minút. Do mäkkej pridám kokos, a škoricu. Cukru treba trochu viac, rebarbora je kyslá...každý podľa svojej chuti. Preto som množstvo nepísala.



Pekárnička vymiešala a krásne nakyslo.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	50 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-



Prepracujem ,rozdelím na 16 ks.



Plnku rozdelím

a pekne ju schovám do cesta.



Gul'ky položím na plech, potriem vajíčkom a nechám nakysnúť cca 20 min.



Pečiem 20 minút . Nie slniečkom ale teplom dostali správnu farbu :-))



Menšie úpravy na vzhľade.

Cesto je výborné...