NajPečenie



Jablkové rezy

Chutné jablkové rezy, pozrite si fotopostup podľa Alenky.

Potrebujete:

450 g	múka hladká
250 g	Palmarín
130 g	cukor práškový
2 ks	vajcia
	soľ
1/4 bal.	kypriaci prášok do pečiva
2 lyžica	mlieko
	strúhanka
1 kg	jablká
2 bal.	škoricový cukor
	čokoládová poleva

Celkový čas prípravy:	**45 min.**
Čas pečenia:	**45 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:



450g hladkej múky preosejeme, 250g Palmarinu, 120g práškového cukru preosejeme, pridáme 2 žĺtky, štipku soli, pridáme štvrt prášku do pečiva a 2PL mlieka a vypracujeme hladké cesto.



Cesto rozdelíme na polovicu, rozvaľkáme na veľkosť plechu a prenesieme plech, ktorý je vyložený papierom na pečenie.



Cesto posypeme strúhankou. Pripravíme si 1kg jablk, ktoré očistíme a nastrúhame, pridáme 10 dkg prášk. cukru, 5 dkg strúhanky, 2 škoricové cukre a všetko spolu zmiešame. Jablkovú zmes poukladáme na cesto.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.



Priložíme druhým plátom cesta a popicháme vidličkou. Potrieme vajíčkom a dáme piecť. Ja som dávala čokoládu, tak som nepotierala.



Polejeme roztopenou čokoládou alebo ozdobíme podľa fantázie.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.