

NajPečenie

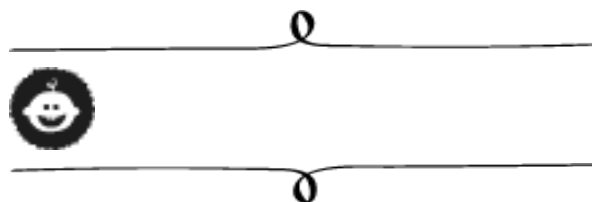


Potrebuje:

1 ks	pivo (svetlé)
1 kg	múka hladká
1 ks	Palmarín
1 štipka	soľ
250 g	mak mletý
2-3 ks	jablká
200 g	cukor krupicový
250 g	orechové kapučíno
	citrónová kôra strúhaná
	maslo
	cukor kryštálový
	tvoroh
250 g	hrozienka
1 ks	vanilínový cukor
1 ks	žltok

Štrúdlíčka

Výborná jemná štrúdl'a s pivom a s rôznymi plnkami. Urobte si vlastné cesto, ktoré bude oveľa lepšie ako kúpené a ani vám neurobí veľa práce.



Postup:

Cesto si pripravíme deň vopred, dáme na 24 hodín do chladničky a na druhý deň vyberieme a na pomúčenej doske rozrežeme na 6 bochníčkov. Rozvľákame na 1,5 cm a plníme plnkou: makom a nastrúhanými jablkami zmiešanými s cukrom. Polejeme maslom a dáme na vymastený plech.

Takto opakujeme aj s ostatným cestom. Keď máme poukladanú štrúdl'u na plechu, potrieme s vajíčkom a troškou oleja, necháme upiecť v rúre (25 minút na 250°C). Po upečení vyberieme a zakryjeme čistým kuchynským obrúskom. Necháme vychladnúť a na záver posypeme práškovým cukrom.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	250 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
