

JABLKOVO-SKOŘICOVÍ ŠNECI

POTŘEBNÉ SUROVINY:

300 g hladké mouky
5 g sušeného droždí
2 ks vejce
80 ml mléka
40 g moučkového cukru
60 g rozpuštěného zchladlého másla
40 ml vody
špetka soli

+ máslo na potřeni, mletá skořice, 3 větší jablka, rozinky, třtinový nebo krupicový cukr



POSTUP:

Všechny suroviny na těsto smícháme, nejprve nalijeme tekuté suroviny, potom přidáme sypké. Vypracované těsto necháme vykynout.



Po vykynutí těsto rozválíme na pomoučené ploše do tvaru přibližného obdélníku 50 x 30 cm. Rádýlkem nebo nožem vytvoříme proužky, které potřeme rozpuštěným máslem, posypeme cukrem, skořicí a poklademe jablka.



Svineme pevně do rolády a vložíme do formičky na muffiny. Necháme ještě 45min. kynout. Poté je potřeme rozpuštěným máslem a vložíme do vyhřáté trouby na 180°C. Pečeme dozlatova.

