

Jablečný štrúdl z piva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 50 g
- světlé pivo 3 dl
- tuk iva 25 g
- Cukr krupice 1 lžíce
- Skořice mletá 2 lžička
- Jablka 3 ks
- Strouhanka 1 hrst
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nastrouhaný tuk smícháme s moukou a pivem. Vyválíme těsto, posypeme strouhankou, nastrouhanými jablky, cukrem a skořicí a stočíme do štrůdlu. Konce zamáčkeme. Pomažeme vejcem a pečeme v rozpálené troubě při 180°C dozlatova.