Recept – Jednoduchý jablečný štrůdl od babičky

Není možné strávit víkend u babičky bez jejího štrůdlu ☺

Ingredience:

Náplň – strouhanka, rozinky podle uvážení, cukr moučka podle chuti,

 4-5ks jablka, 1ks skořicový cukr

Těsto – 450 g hl. mouky, 2ks vejce, 250 Hera, 1,5 lžíce octa, 4-6 lžic vlažná voda

Postup:

Tuk necháme změknout. Smícháme všechny ingredience v míse, přičemž ocet naředíme 1:1 a vodu přidáváme nakonec podle potřeby. Jablka očistíme a nastrouháme.

Těsto rozdělíme na 6 dílů. Každý díl postupně vyválíme na tenké placky na šišky. Vyválené těsto posypeme strouhankou, aby jablka neprosákla těstem. Na strouhanku nasypeme strouhaná jablka, cukr, skořicový cukr, rozinky a podle chuti i ořechy. Těsto zabalíme šišky a potřeme vejcem.

Jablečný štrúdl od babičky pečeme v předehřáté troubě dozlatova. Upečené štrúdly necháme aspoň trochu vychladnout, ocukrujeme, nakrájíme a můžeme podávat.

 Držím palce ☺ DOBROU CHUŤ !!!!!