

Bramborový závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- brambory 200 g
- mouka hladká 300 g
- máslo 100 g
- cukr 100 g
- kypřicí prášek 1 ks
- vejce 1 ks
- dle chuti jablka strouhaná 1 ks
- dle chuti kokos strouhaný 1 ks
- kakao dle potřeby 1 ks
- cukr dle chuti 1 ks
- rozinky 1 hrst
- vejce na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Oloupeme a najemno nastrouháme brambory. Přidáme k nim hladkou mouku, máslo, cukr, kypřicí prášek, vejce a vše smícháme.

Těsto rozválíme a rozdělíme na poloviny. Jablka (bez šťávy) smícháme s kokosem, kakaem, cukrem a rozinkami. Směs rozetřeme na obě těsta a pak je svineme do závinu.

Na vymazaném plechu závinu ještě pocukrujeme (můžeme přidat i skořici) a potřeme vejcem.

Pečeme při 180 °C přibližně 20 minut.

Poznámka:

Pro obměnu lze dát makovou či ořechovou náplň.