

Cviboch s jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- cukr krupice 200 g
- jabka 2 ks
- polohrubá mouka 250 g
- olej 100 g
- prášek do pečiva 1 balíček
- vejce 4 ks
- voda 1 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nejprve si očistíme jedno až dvě jablka a nastrouháme je.

Mouku smícháme s práškem do pečiva, cukrem, přilijeme olej, vodu, přidáme vejce, nastrouhaná jablka a těsto dobře zamícháme. Nalijeme na sádlem vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme dočervena. Vychladlý moučník polijeme citrónovou polevou nebo stačí jen pocukrovat.

Poznámka:

trochu sádla a mouky na vymazání a vysypání plechu