

Jablečné koblížky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Sušené droždí 2 lžička
- Vlažné mléko 125 ml
- krupicový cukr + navíc k obalení 3 lžíce
- Máslo - rozpuštěné 50 g
- Hladká mouka 335 g
- Vejce 2 ks
- Citronová šťáva 1 lžička
- Mletá skořice 1 lžička
- Zelená jablka Granny Smith, nakrájená 6 ks

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

1. Droždí, jeden a půl lžíce vlažné vody, mléko a lžíci krupicového cukru vložte do velké mísy a dejte na deset minut na teplé místo, aby vzešel kvásek. Pak přijďte máslo, mouku, vejíčka a další lžíci krupicového cukru a vařečkou promíchejte do lepivého těsta. To přendejte na pomoučený vál a uhnětte dohladka. Pak jej vložte do olejem vymazané mísy, přetáhněte potravinářskou folií a na teplém místě nechte 45 minut kynout, aby těsto zdvojnásobilo objem.

2. Poslední lžíci cukru smíchejte s citronovou šťávou, skořicí a pokrájenými jablky. Těsto vyklopte na vál a znovu ho pět minut hnětte. Poté jej rozdělte na dvě poloviny a obě rozválejte do tloušťky

jednoho cm. první plát rovnoměrně pokladte jablky a přiklopte druhým plátem. Vykrajovátkem nebo skleničkou o průměru 9 cm vykrájejte 6 koleček. Menším vykrajovátkem o průměru 3 cm vykrájejte vnitřky, abyste získali kroužky. Ty dejte na plech vyložený pečícím papírem a nechte 30 minut kynout. Koblížky smažte ve větší vrstvě oleje z obou stran dozlatova - nechte okapat na ubrousku a pak obalte v cukru.

Poznámka:

Slunečnicový olej na smažení