

Štrúdl s kokosem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- jablka 1 kg
- listové těsto 1 ks
- na vál hladká mouka 1 ks
- trocha strouhanky 1 ks
- rozinky namočené v rumu 3 lžíce
- strouhaný kokos 3 lžíce
- trocha skořice 1 ks
- cukr moučka 3 lžička
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Jablka oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Pláty listového těsta rozválíme na pomoučeném vále. Prostředek každého plátu posypeme trochou strouhanky, na ni rozložíme plátky jablek, přidáme rozinky a vše posypeme strouhaným kokosem, skořicí a cukrem.

Zavineme, potřeme rozšlehaným vejcem, přeneseme na plech s pečicím papírem a pečeme při 150 °C 30 minut dozlatova.