

Bezlepkové hraběňčiny řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Bezlepková mouka Jizerka 450 g
- Kypřicí prášek 0.5 balíček
- Sůl 1 špetka
- Vejce 4 ks
- Tmavý třtinový cukr 270 g
- Máslo 250 g
- Jablka 1 kg
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Skořice 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mouku prosejte do mísy, vmíchejte kypřicí prášek a špetku soli. Pak přidejte žloutky, 120 g cukru a máslo a zpracujte do pružného těsta. Hroudu těsta odeberte a dejte ji do mrazáku, zbylé těsto rozválejte a vyložte jím plech pokrytý pečicím papírem. Navrch rozprostřete jablka, posypte vanilkovým cukrem a lehce i skořicí. Bílky ušlehejte dotuha, pak k nim přimíchejte rovněž zbylý cukr a utřete do lesklého sněhu. Sníh dejte na jablka a navrch nastrouhejte těsto z mrazáku. Při 180 °C pečte asi 30 minut.