

Listové těsto - jogurtové

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 550 g
- Hera 250 g
- Žloutek 2 ks
- Bílý jogurt 1 kelímek
- Prášek do pečiva 1 balení
- **Na potřetí závinu**
- Žloutek 1 ks
- Mléko 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na vál prosijeme mouku s kypřícím práškem do pečiva, přidáme jogurt, žloutky, drobně nakrájený nebo roztavený tuk a vypracujeme hladké těsto. Necháme nejméně 1 hodinu v chladu odpočinout. Vynikající na jablečný závin.