

Skořicové křížaly

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 1 lžička
- mletá skořice 1 lžička
- jablko 3 kg
- rostlinný olej 3 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Jablka oloupeme, odstraníme jadřince a nakrájíme na měsíčky. Nejsou vhodná jablka moučnatá, proto nepoužíváme starší Golden delicious.

Smícháme skořici, cukr a lžíci oleje. Hmotu mícháme, dokud se cukr nerozpustí. Měsíčky jablek potřeme směsí.

Zbylé dvě lžíce oleje dáme na teflonovou pánev, při 160°C vkládáme měsíčky jablek v jedné vrstvě a obracíme je. Ideální barva hotových skořicových křížal je oranžová.

Skořicové křížaly necháme vychladnout na savém papíru a můžeme jíst.