

kakaový závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: misutka84



Suroviny

- polohrubá mouka 250 g
- olej 80 ml
- vejce 1 ks
- mléko 120 g
- čerstvé droždí 15 g
- cukr 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- kypřicí prášek do pečiva 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z mléka, droždí a cukru zaděláme na kvásek necháme vykynout, do mísy si dáme mouku, sůl, vejce, olej, prášek do pečiva a kvásek. Zaděláme na vláčné těsto a necháme vykynout. Po vykynutí rozválíme na tenko, potřeme olejem a kakaovou náplní, kterou uděláme z 3 lžíce kakaa, 3 lžíce cukru moučka a 2 lžíce hladké mouky a pokapeme olejem a zavineme. Závin natřeme vajíčkem, propíchneme, aby neprasknul a dáme pect do vyhřáté trouby na 170 stupňů dozlatova.