

Hrušková náplň do frgálů

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Máslo 500 g
- Hladká mouka 40 g
- Sušené hrušky 300 g
- Voda 300 ml
- Cukr 50 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Skořice 1 lžička
- Rum 50 ml
- Drobenka 4 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku. Sušené hrušky nakrájíme na kousky a zalijeme vodou, přivedeme k varu, přidáme oba cukry s kořením a vaříme dokud hrušky nezměknou. Dle potřeby přiléváme vodu, poté náplň zahustíme jíškou, rumem a povaříme.