

Hraběňčiny řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Polohrubá mouka 400 g
- Hera 250 g
- Cukr 100 g
- Žloutky 4 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Mléko podle potřeby 1 ks
- Mleté ořechy 200 g
- Jablka 8 ks
- Bílky 4 ks
- Cukr 4 lžíce
- Skořicový cukr 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Zaděláme těsto a část dáme do lednice. Zbývající těsto vyválíme na hluboký vymazaný plech, posypeme ořechy, dáme hrubě strouhaná jablka. Ušleháme z bílků sníh a přišleháme cukr. Sladkým sněhem zakryjeme jablka a postrouháme těstem z lednice. Jablka můžeme také posypat skořicovým cukrem.

