

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

ŠVESTKOVÝ NÁKYP

Švestková směs SUROVINY

350 g vypeckovaných švestek nakrájených na čtvrtiny
50 g krupicového cukru
10 g kukuřičného škrobu
kůra z 1 limetky
1 g soli

Těsto SUROVINY

180 g hladké pšeničné mouky
60 g krupicového cukru
5 g kypřicího prášku na pečení
3 g skořice
2 g soli
120 ml plnotučného mléka
110 g studeného másla nakrájeného na kostičky

POSTUP

- › Troubu předehřej na 180 stupňů.
- › Ve větší míse promíchej švestky, cukr, škrob, limetkovou kůru a sůl.
- › Směs vysyp do 23cm koláčové formy. Klidně ale použij i jiný tvar nebo velikost. Záleží na tvých preferencích.
- › Ve vedlejší míse smíchej mouku, cukr, kypřicí prášek na pečení, sůl a skořici.
- › Do směsi přidej studené máslo a propracuj v drobenku.
- › Poté vlij mléko a vařečkou promíchej. Vznikne těsto odpovídající konzistencí kaši.
- › Těsto pomocí 2 polévkových lžic přidej na švestkovou směs a posyp trochou krupicového cukru.
- › Peč přibližně 30-40 minut dozlatova. Nech vychladnout a podávej nejlépe se zmrzlinou či šlehačkou.