Štrůdl pivní

Ingredience

- mouka hladká — 30 dkg
- ½ kostky ztuženého tuku
- 16 lžic piva

Postup

Ingredience smícháme a vzniklé těsto přiklopíme na ½ hodiny horkým kastrůlkem. Pak rozválíme na tenkou placku, poklademe jablky, posypeme strouhaným perníkem nebo strouhankou, rozinkami a mandlemi, pocukrujeme, posypeme skořicí, zabalíme, potřeme máslem a pečeme při 180 st.C.

Zdroj: cilka.eu