



coolinari
FOOD BLOG
& CAKES

Šišky plnené jablkami

Na šišky plnené jablkami budete potrebovať (16 ks):

125 ml teplej vody, 1 čajovú lyžičku kryštálového cukru, 5 g sušeného droždia, 80 ml mlieka, 30 g masla, 40 g kryštálového cukru, 1 vajce, 380 g hladkej múky, ½ čajovej lyžičky mletej škorice, štipku soli, rastlinný olej na vyprážanie, práškový cukor na posypanie

Na náplň budete potrebovať:

2 väčšie jablká
1 čajovú lyžičku mletej škorice
3 čajové lyžičky vanilkového cukru
4 rozdrvené hlavičky klinčekov

A TAKTO NA TO:

Teplú vodu, lyžičku cukru a sušené droždie zmiešajte a nechajte napučať. Do misy nasypete múku, mletú škoricu, štipku soli, vajce a v mlieku rozpustené maslo s cukrom. Pridajte napučaný kvások a mieste v kuchynskom robote. Cesto ostane mierne lepkavé. Preložte ho do maslom vytretej čistej misy, prikryte potravinovou fóliou, utierkou a nechajte kysnúť cca 1 a pol hodiny.

Medzitým pripravte náplň. Jablká očistite a olúpte. Nakrájajte ich na malé kocky a zmiešajte s mletou škoricom, vanilkovým cukrom a rozdrvenými klinčkami.

Vykysnuté cesto preložte na jemne pomúčenú pracovnú dosku a rukami ho rovnomerne rozťahnite do štvorca na hrúbku približne 1,5 cm. Narežte 16 štvorcov s rozmerom 6x6 cm. Cesto v tvare štvorčeka si položte na dlaň, doprostred položte náplň a okraje opatrne pospájajte, aby sa cesto neroztrhlo. Vytvarujte guľku a položte na plech posypaný múkou. Postup opakujte. Naplnené šišky prikryte čistou utierkou.

V hrnci rozohrejte olej. Šišky vyprážajte na miernom ohni z každej strany pár minút. Po vyprážení ukladajte šišky na papierový obrúsok, ktorý vsaje prebytočný tuk a posypte ich práškovým cukrom. Podávajte s vyšľahanou šľahačkou a ľubovoľne dozdobte.