



## Skořicové šneky

Zpomalte čas s našimi vynikajícími skořicovými šneky z Alpro bílý

### Příprava

Předehřejeme troubu na 220°C. Prosejeme mouku, přidáme kypřicí prášek a sůl  
Ohřejeme mandlový nápoj Alpro a rozpustíme v něm droždí. Necháme 5 minut odpočívat.  
Poté vmícháme jablečné pyré a cukr a dřevěnou vařečkou důkladně prohněteme.  
Kuchyňský vál poprášíme moukou a zpracujeme na něm těsto do bochánku. Vložíme do moukou vysypané mísy, přikryjeme a necháme 20 – 30 minut kynout  
Nasekáme ořechy a smícháme je s dalšími ingrediencemi na náplň. Těsto vyválíme přibližně na půl centimetrovou šířku  
omažeme náplní a pak těsto srolujeme do válečku. Z toho krájíme přibližně tři centimetrové kousky. Šneky vložíme do vymaštěného pekáčku – nejlépe takového, do kterého se šneci akorát vejdu, aby se tak snadno nerozbalili. Pečeme 20 – 25 minut. Na ozdobu smícháme rostlinnou alternativu jogurtu Alpro bílý a práškový cukr



4 kusy?



40min



### Ingredience

- 300 ml mandlového nápoje Alpro
- 500 g špaldové mouky
- 1 balíček droždí (7 g)
- 1 lžíce cukru
- 7 lžic jablečného pyré
- 1 lžíce prášku do pečiva
- 1 lžička skořice
- špetka soli
- Náplň:
- 150 g jablečného pyré
- 1 lžíce skořice
- 2 lžíce javorového sirupu
- 75 g směsi sekaných oříšků (lískové, pekanové ořechy, mandle...)
- Na ozdobu:
- Rostlinná alternativa jogurtu Alpro bílý
- 1 lžíce moučkového cukru

## Vyrobeno z

Alpro mandlový nápoj original



Alpro bílý

