

Tvarohové šátečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 10

• **Těsto:**

- Máslo 250 g
- Žloutek 8 ks
- Cukr moučkový 150 g
- Droždí 80 g
- Mléko (dle potřeby) 100 ml

• **Náplň:**

- Tvaroh 2 ks
- Vejce 1 ks
- Cukr krupice 4 lžíce

• **Na potřetí:**

- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Ze surovin vypracujeme hladké těsto, které necháme zhruba 15 minut kynout.

Zatím si z tvarohu, vejce a cukru připravíme tvarohovou náplň. Těsto rozválíme a vykrájíme menší čtverce. Naplníme tvarohem a rohy spojíme tak, aby vznikl šáteček. Potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme.