

Šátečky s tvarohem od babičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 1 lžička
- vanilkový cukr 1 balíček
- droždí 42 g
- máslo 250 g
- mléko 125 ml
- polohrubá mouka 250 g
- sůl 1 špetka
- tvaroh 500 g
- vejce 1 ks
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tvaroh smícháme se žloutkem, vanilkovým cukrem a podle chuti přidáme cukr moučka. Do mísy dáme mouky, sůl, cukr, vejce, vlažné mléko, rozdrobené droždí, máslo a vypracujeme vláčné těsto. Rozdělíme na 3 díly a každý tence vyválíme do tvaru obdélníku nebo čtverce. Nakrájíme na čtverečky a doprostřed každého dáme trochu náplně. Spojíme do šátečku a dáme na plech s pečícím papírem. Potřeme rozšlehaným vajíčkem a dáme do předehřáté trouby na 180°C, pečeme dočervena. Vychladlé pocukrujeme. Šátečky můžeme plnit i povidly, makovou náplní, ořechovou, hruškovou. Místo šátečků můžeme dělat i rohlíčky. Těsto rozvalujeme hned, nenecháváme nakynout.

