

Tašky s Pikaem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- cukr moučka 0 ks
- vanilkový cukr 0 ks
- pikao 1 ks
- listové těsto 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Těsto na pomoučněném vále tence vyválíme a nakrájíme na obdélníky, podle toho jak je chceme mít velké. Doprostřed každého obdélníku dáme trochu Pika a těsto přes něj přehneme. Konce k sobě dobře přitiskneme vidličkou a ukládáme na plech s pečícím papírem. Dáme do předehřáté trouby na 200°C a upečeme dočervena. Vychladlé obalíme v cukrech.

Poznámka:

moučkový cukr + vanilkový cukr - podle potřeby na obalení
pikao - malá tuba