

Máslové šátečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- máslo 210 g
- hladká mouka 210 g
- voda 2 lžíce
- vejce na potřetí 1 ks
- na posypání cukr moučka 1 ks
- **Na náplň**
- bílky 2 ks
- cukr moučka 100 g
- jemně strouhané vlašské ořechy 100 g
- strouhanka 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Změklé máslo zpracujeme s prosátou moukou a vodou na hladké těsto, které necháme v chladničce asi 1,5 hodiny odležet.

Připravíme si náplň. Bílky smícháme s cukrem, jemně nastrouhanými ořechy a strouhankou.

Odležené těsto rozválíme na tenký plát a rozkrájíme na čtverce o velikosti 6 x 6 cm. Do středu každého dáme lžičku ořechové náplně. Těsto v polovině přehneme do tvaru šátečku a okraje k sobě důkladně přitiskneme.

Šátečky rozložíme na plech a potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C

asi 7-10 minut. Po upečení šátečky přendáme na mřížku a necháme vychladnout. Můžeme je ještě teplé obalit v cukru nebo před servírováním jen pocukrovat.