

Pudinkové šátečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mandlový pudink 1 balíček
- mléko 500 ml
- cukr 3 lžíce
- listové těsto 1 ks
- trocha hladké mouky 1 ks
- vejce na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Pudink si uvaříme dle návodu s cukrem a mlékem. Větší polovinu těsta rozválíme na pomoučeném vále a rozkrájíme na čtverce. Na každý čtverec rozetřeme vrstvu uvařeného mandlového pudinku, ale ne až úplně ke kraji.

Druhou část těsta rozválíme, nakrájíme na pruhy trochu užší, než jsou nakrájené čtverce, a přejedeme je rádýlkem. Odkrajujeme obdélníky, každý trochu roztáhneme do stran, aby vznikla mřížka, překryjeme jím pudink a okraje dobře přitiskneme. Šátečky pečeme asi 25 minut při 200 °C. Před podáváním je lehce pocukrujeme.