

Tvarohové šátečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- marmeláda 1 ks
- mouka polohrubá 350 g
- máslo 1 ks
- tvaroh 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Tvaroh smícháme s moukou a změkklou herou. Vytvoříme těsto, které necháme v ledničce chvíli odpočinout. Potom z těsta na pomoučené desce vyválíme plát ve tvaru obdélníku a rádýlkem nakrájíme pravidelné čtverce zhruba o rozměru 8 x 8 cm.

Na každý čtvereček nanese lžičkou hustou marmeládu (mně se osvědčila meruňková nebo borůvková). Čtvereček přehneme protilehlými rohy k sobě a pořádně prsty přitlačíme, aby při pečení marmeláda nevytekla. Vytvořené šátečky rozložíme na plechy s pečicím papírem a pečeme asi 15 minut. Ještě horké šátečky obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým cukrem.