

# Šátečky z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 16

- listové těsto 1 balení
- tvaroh 1 ks
- vejce 1 ks
- mléko 300 ml
- vanilkový pudink 1 balení
- moučkový a krupicový cukr dle chuti 1 ks
- rozinky 1 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Nejprve si uvaříme z mléka a pudinkového prášku hustý pudink, který po odstavení dle chuti osladíme a necháme vychladnout. Tvaroh si rozmícháme s cukrem, opět dle chuti, ale lepší je sladší, přidáme žloutek a rozinky.

Z listového těsta vyválíme tenký plát, který rozkrájíme na čtverečky cca 4x4cm. Do středu každého čtverečku dáme lžičku buď pudinku nebo tvarohu, přehneme vždy dva protilehlé rohy a dobře přitlačíme, aby se šátečky při pečení nerozevřely. Před pečením můžeme potřít rozšlehaným vajíčkem.

Pečeme na 180 °C, dokud šátečky nezezlátnou a po vychladnutí přecukrujeme moučkovým cukrem.

