

Tvarohové šátečky s brusinkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- měkký tvaroh 250 g
- máslo 250 g
- polohrubá mouka 300 g
- trocha hladká mouka na vál 1 ks
- brusinková zavařenina 1 ks
- na posypání cukr moučka 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z tvarohu, změkklého másla a polohrubé mouky vypracujeme těsto, které necháme v lednici alespoň hodinu uležet a ztuhnout.

Ná vále posypaném moukou rozválíme těsto a rádýlkem nakrájíme čtverečky o velikosti 8 x 8 cm. Na každý čtvereček nanese lžičkou zavařeninu a přehneme. Pomocí vidličky přitlačíme okraje k sobě, aby se šátečky během pečení nerozevřely.

Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C. Ještě horké šátečky obalíme nebo posypeme moučkovým cukrem.