

Obalované šátečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hera 1 ks
- mouka polohrubá 350 g
- cukr moučkový na obalení 1 ks
- cukr vanilkový na obalení 1 ks
- zavařeniny 1 sklenice
- tvaroh měkký 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Tvaroh smícháme s polohrubou moukou a změkklou herou. Těsto pak necháme v ledničce chvíli odpočinout.

Potom z těsta na pomoučeném vále vyválíme obdélníkový plát a rádýlkem nakrájíme pravidelné čtverce zhruba o velikosti 8 x 8 cm.

Na každý čtvereček nanese marmeládu. Pak ho přehneme protilehlými rohy k sobě a prsty přitlačíme, aby marmeláda nevytekla.

Pečeme na plechu s pečicím papírem asi 15 minut. Ještě horké obalujeme ve směsi cukrů.