

Šátečky z falešného listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- máslo 1 ks
- tvaroh 1 ks
- mouka hladká 250 g
- sůl 1 špetka
- džem borůvkový 1 sklenice
- dle potřeby cukr moučkový 1 ks
- cukr vanilkový 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z másla, tvarohu, mouky a soli vypracujeme na vále hladké těsto (jde to snadno, těsto se vůbec nelepí).

Vyválíme plát a vykrájíme z něj čtverečky. Do středu každého dáme lžičku džemu a buď je přehneme na půl, nebo složíme do šátečků. Konce pořádně přitiskneme, aby náplň nevytekla.

Pečeme v předehřáté troubě. Ještě teplé sypeme cukrem moučkovým smíchaným s cukrem vanilkovým.