

Tvarohové trojuhelníky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- cukr moučka 1 ks
- **náplň**
- marmeláda 1 ks
- **těsto**
- vanilkový cukr 0.5 lžička
- ztužený potravinový tuk 250 g
- tvaroh 250 g
- polohrubá mouka 250 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do větší mísy dáme změkklý potravinový tuk, tvaroh, vanilkový cukr a polohrubou mouku. Vše dobře vypracujeme ve vláčné těsto.

Vál posypeme moukou, aby se nám těsto nelepilo při válení. Vyválíme plát, který pak rozkrájíme na malé čtverečky. Ty plníme marmeládou a dobře slepíme.

Dáme do předem vyhřáté trouby 150 °C a pečeme přibližně 20 minut.

Po upečení můžeme, ale i nemusíme posypat moučkovým cukrem.