

Tvarohovo-medové škebličky z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- **náplň**
- vejce 2 ks
- cukr moučka 100 g
- měkký tvaroh 250 g
- med 5 lžíce
- vanilkový cukr 1 ks
- **těsto**
- listové těsto 1 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

V míse rozmícháme tvaroh, žloutky, moučkový a vanilkový cukr a med.

Na pomoučněném vále rozválíme listové těsto na asi 2 mm tenký plát a vykrájíme z něj kolečka. Do každého vložíme malou hromádku tvarohovo-medové náplně, přeložíme napůl a na okrajích přitlačíme. Můžeme si pomoci formičkou na taštičky.

Připravené škebličky rozložíme na plech vyložený pečicím papírem a potřeme rozšlehaným bílkem. Tvarohovo-medové škebličky z listového těsta pečeme v troubě asi 30 minut.

Upečené tvarohovo-medové škebličky z listového těsta necháme vychladnout a můžeme se do nich pustit.