

Prezidentské šátečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Polohrubá mouka 250 g
- Měkký polotučný tvaroh 250 g
- Máslo, změkklé 250 g
- Vejce 1 ks
- Polotučné mléko 3 lžička
- Meruňková marmeláda 100 g
- Moučkový cukr na obalování teplých šátečků 2 hrst

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Z mouky, tvarohu a másla udělejte vláčené těsto a to nechte půl hodiny odpočinout. Pak z něj vyválejte 2-3 milimetry tenký plát. Vykrajujte zhruba 7 cm kolečka, doprostřed každého kolečka dejte lžičku marmelády a přehněte, okraje stiskněte k sobě. Spoje můžete ještě stlačit zadní stranou vidličky. Použít můžete i speciální vykrajovátku na šátečky. Koláčky dejte na plech vyložený pečícím papírem, potřete je vajíčkem rozšlehaným s trochou mléka a pečte v troubě předehřáté na 200°C zhruba 15 minut. Šátečky by měly zružovět. Hotové obalujte v cukru