

Šátečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 500 g
- Máslo 190 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Mléko 8 lžíce
- Cukr krupice 6 kostka
- Droždí 50 g
- Moučkový cukr na obalení 1 miska
- Vejce na potřeni 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Ve vlažném mléce s rozpuštěným cukrem a kvasnicemi uděláme kvásek. Přidáme mouku, změkklé máslo, vejce a sůl. Vypracujeme těsto do hladka a uložíme na 1 hodinu do lednice. Poté ho vyválíme, radýlkem rozdělíme na čtverečky (3cm) naplníme nádivkou dle naší chuti a zabalíme křížem do šátečků. Na plech s pečícím papírem skládáme těsně vedle sebe, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme na 180 stupňů asi 15 minut. Ještě horké obalujeme v cukru.