

Taštičky s blumami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- **Těsto**

- Polohrubá mouka 250 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1.2 balení
- Pomazánkové máslo 200 g
- Mléko 4 lžíce
- Vejce 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Vejce na potřetí 1 ks

- **Náplň**

- Blumy 500 g
- Vanilkový cukr 4 balení
- Moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Mouku prosyeme s kypřícím práškem, přidáme pomazánkové máslo, mléko, vejce a špetku soli. Vypracujeme hladké nelepivé těsto, které uložíme asi na 30 minut do chladničky.
2. Blumy spaříme ve vroucí vodě, oloupeme, vypeckujeme a pokrájíme.

3. Těsto rozválíme na plát silný asi 3 mm a rozdělíme ho na 24 čtverců. Dáme na ně blumy, které pak posypeme vanilkovým cukrem. Okraje těsta potřeme vejcem a spojíme do šátečku.
4. Šátečky na plechu potřeme vejcem a pečeme při 180°C asi 20 minut. Hotové pocukrujeme.