

Sladké ravioly

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 280 g
- Máslo 250 g
- Žloutky 3 ks
- Studená voda 1 lžíce
- Citronová kůra 1 lžička
- Vanilka 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Vejce na potřetí okrajů 1 ks
- Třešňová marmeláda 0.5 hrnek
- Cukr krystal na posypání 0.5 hrnek
- Bílá cukrářská poleva na zdobení 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Na vále zpracujeme mouku, nakrájené máslo, žloutky, vodu, kůru, vanilku a sůl na vláčné hladké těsto. To zabalíme do fólie a necháme v chladničce 1-2 hodiny odležet. Pak těsto rozválíme na pomoučeném vále na plát silný 3 mm a vypichujeme z něj tvořítkem kolečka o průměru 4-5 cm.

2. Na polovinu koleček dáme trochu marmelády. Okraje těsta potřeme rozšlehaným vejcem, přehneme přes náplň a spojíme. Taštičky klademe na plech s pečicím papírem asi 2 cm od sebe a povrch taštiček propícháme vidličkou. Pečeme na 175° asi 9-11 min., dokud okraje nezačnou zlátnout, vyjmeme, ještě teplé sypeme cukrem a necháme vychladnout. Poté okraje zdobíme pramínkem rozehřáté polevy.

