

Tvarohové šátečky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hera 1 kostka
- Měkký tvaroh 250 g
- Polohrubá mouka 250 g
- **NÁPLŇ**
- Měkký tvaroh 250 g
- Vejce 1 ks
- Cukr moučka 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balíček
- **NA OBALENÍ**
- Moučkový cukr 1 miska
- Hera 1 kostka
- Měkký tvaroh 250 g
- Polohrubá mouka 250 g
- **NÁPLŇ**
- Měkký tvaroh 250 g
- Vejce 1 ks
- Cukr moučka 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balíček
- **NA OBALENÍ**
- Moučkový cukr 1 miska
- Hera 1 kostka
- Měkký tvaroh 250 g
- Polohrubá mouka 250 g
- **NÁPLŇ**
- Měkký tvaroh 250 g
- Vejce 1 ks
- Cukr moučka 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balíček
- **NA OBALENÍ**
- Moučkový cukr 1 miska
- Hera 1 kostka
- Měkký tvaroh 250 g

- Polohrubá mouka 250 g
- **NÁPLŇ**
- Měkký tvaroh 250 g
- Vejce 1 ks
- Cukr moučka 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balíček
- **NA OBALENÍ**
- Moučkový cukr 1 miska
- Hera 1 kostka
- Měkký tvaroh 250 g
- Polohrubá mouka 250 g
- **NÁPLŇ**
- Měkký tvaroh 250 g
- Vejce 1 ks
- Cukr moučka 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balíček
- **NA OBALENÍ**
- Moučkový cukr 1 miska

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Z Hery, tvarohu a mouky zpracujeme těsto. Rozválíme na placku a vykrajujeme čtverečky cca 3 x 3 centimetry.
2. Doprostřed každého čtverečku dáme tvarohovou náplň. Poté jednotlivé rohy překlápíme přes sebe a vytvoříme šátečky. Klademe na pečicí papír na plechu.
3. V předem rozpálené troubě pečeme při zhruba 180 - 200 stupních asi 15 minut, pochopitelně záleží na typu trouby.
4. Ještě horké šátečky obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým cukrem.