

Chrupinky z tvarohového těsta

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: **30**

1436 kalorií , **4 g** cukrů , **4 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/chrupinky-z-tvarohoveho-testa>

Příprava

Na vále zpracujeme prosátou mouku s prolisovaným tvarohem a změkklým tukem rozkrájeným na malé kousky. Přidáme špetku soli a rychle do hladka těsto zpracujeme a dáme ho do chladna odpočinout. Potom těsto rozválíme tak, jako když překládáme listové těsto. Mezi překládáním necháme těsto odpočívat. Když máme těsto hotové, rozválíme ho na tenký plát a radýlkem z něho vykrajujeme čtverce, které naplníme náplní, přehneme na tvar trouhelníku a pevně k sobě spojíme okraje. Takto připravené tvary dáme na plech vypláchnutý studenou vodou a pečeme v dobře vyhřáté troubě. Pečivo hned po upečení obalujeme v moučkovém cukru s vanilkou. Dobrou chuť!

Ingredience

- 250 g polohrubé mouky
- 250 g tvarohu
- 250 g rostlinného tuku
- sůl
- hladká mouka na vál
- cukr moučka
- vanilka na obalení

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Rodina, Cukroví

Tip k receptu

Náplň můžeme použít jakoukoliv, já dělám tuto - 4 jablka, 2 lžíce džemu, 1 lžíce cukru, 50 g ořechů
postup - Jablka oloupeme, nastroháme na nudličky, přidáme džem a cukr, ořechy posekáme na drobno, opražíme a přidáme k jablkům a promícháme.