

# Listové těsto hotové



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 15min , Porce: 20

51 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/listove-testo-hotove>

## Příprava

Kostku listového těsta si dáme na pomoučený vál. Rozdělíme si těsto na dva kusy a válečkem, na který moc netlačíme rozválíme kousek těsta. Válíme shora dolů a zleva doprava, až si vyválíme placku o potřebné tloušťce a velikosti. Tvary z listového těsta vykrajujeme ostrým nožem či formičkou nebo těsto použijeme na závin a jiné plněné moučníky. Klademe na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v přehřáté troubě při 200°C dozlatova cca 25 minut.



### Tip k receptu

Zformované těsto pokud možno necháme před pečením cca 10 minut odpočinout v chladu. Na plechu můžeme povrch těsta potřít rozšlehaným vejcem a propíchat špejlí, aby mohla unikat pára.

## Ingredience

- ✓ 1 balení listového těsta
- ✓ polohrubá mouka

## Kategorie

Pomocné recepty, Těsto