

Šlehačkové šátečky s tvarohem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 h 0 min , Čas vaření: 20 min
Celkový čas: 1 h 20 min , Porce: 10

3491 kalorií , **8 g** cukrů , **209 g** tuků , **95 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/slehackove-satecky-s-tvarohem>

Příprava

Ze šlehačky, Hery a mouky vypracujeme těsto, které na mírně pomoučeném vále tence vyválíme. Rádýlkem nakrájíme na čtverce, doprostřed dáme lžičku tvarohu vymíchaného s vejcem, cukrem a brusinkami a rohy těsta přeložíme přes sebe. Ukládáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme při 200 °C asi 20 minut. Mírně vychladlé bohatě pocukrujeme moučkovým cukrem smíchaným s vanilkovým.



Tip k receptu

Těsto jsem krájela na čtverce 6x6 cm a je jich 80 kusů.

Ingredience

- ✓ 200 g 30% šlehačky
- ✓ 250 g Hery
- ✓ 400 g hladké mouky
- ✓ 250 g tvarohu ve folii
- ✓ 1 vejce
- ✓ 2-3 lžičce cukru krupice
- ✓ 50 g brusinek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

