

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

Česká, Pomocné recepty, Těsto