

# Šlehačkové šátečky s tvarohem



**Obtížnost:** □□□□□

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

