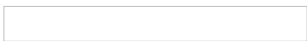


Ananasová psaníčka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **10**

263 kalorií , **0 g** cukrů , **6 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/ananasova-psanicka>

Příprava

V trošce mléka rozmícháme cukr a pudinkový prášek. Směs vlijeme do zbytku mléka a vaříme asi 1 minutu. Těsto rozválíme na obdélník 40 krát 50 cm a rozkrájíme na čtverce o straně 10 cm. Na polovinu z nich dáme doprostřed lžící pudinku a kolečko ananasu. Pak přiložíme druhý čtverec a okraje pevně přitiskneme k sobě. Potřeme rozšlehaným vejcem a v předehřáté troubě upečeme dozlatova. Vychladké ozdobíme čokoládovou polevou.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 400 ml mléka
- 1 konzerva ananasu - plátky
- 1 sáček vanilkového pudinkového prášku
- 3 lžíce cukru krystal
- 1 vejce na potření
- čokoládová poleva

Kategorie

Svatý Valentýn, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Zavařeniny,
Návštěva, Moučník