

Marmeládové šátečky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

3166 kalorií , **5 g** cukrů , **229 g** tuků , **87 g** bílkovin

Autor: tereza.smrcek

Odkaz: <https://srecepty.cz/marmeladove-satecky>

Příprava

Máslo nakrájíme na malé kousky a necháme změkknout při pokojové teplotě. Potom k němu vmícháme mouku, tvaroh, 1 vejce a špetku soli. Ze všech přísad uděláme hladké těsto. Těsto položíme na pomoučený vál a rozválíme na tenký plát, který nakrájíme na malé čtverce. Na čtverce dáme marmeládu. Okraje naplněných čtverců potřeme rozšlehaným vejcem. Protilehlé konce přehneme a okraje těsta k sobě dobře přimáčkneme. Připravené šátečky rozložíme na plech a pečeme v předehřáté troubě při 190 °C, přibližně 20-25 minut. Teplé šátečky obalíme v moučkovém cukru a podáváme.

Ingredience

- 250 g másla
- 250 g hladké mouky
- 250 g měkkého tvarohu
- 2 vejce
- špetka soli
- 200 g ovocné marmelády
- špetka cukru moučka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník