

Jablkové šátečky z tvarohového těsta

Suroviny:

-tvaroh tučný 1x,máslo 1x,jablka 2ks,hladká mouka,vanilkový cukr,cukr moučka,vejce na potření.



Smícháme tvaroh a máslo a pomalu přisypáváme hladkou mouku, dokud se nevytvoří pevné těsto. Jablka nastrouháme.



Těsto si na vále vyválíme za stálého podsypávání hladkou moukou, aby se nám nelepilo k podložce, rozdělíme pomocí rádýlka na čtverce asi 7x7 cm a do středu každého dáme trochu nastrouhaných jablek.



Potom vytvoříme šáteček tak, že přimáčkneme k sobě vždy dva protilehlé cípy čtverce.



Naplněné šátečky pokládáme na plech vyložený pečícím papírem a potíráme rozkvedlaným vejcem.



Pečeme v předem vyhřáté troubě asi na 160 stupňů, dokud šátečky nezezlátnou.



Hotové šátečky posypeme moučkovým cukrem.
DOBROU CHUŤ!

