

RECEPT

Šátečky zdobené pomazánkou Nutella®

Střední

1 h 0 Min.



SUROVINY

na 26 kusů, 13 porcí

160 g másla

150 g měkkého polotučného tvarohu

150 g polohrubé mouky

špetka soli

1 lžička citr. kůry

hrst hladké mouky na podsypání

náplň:

150 g měkkého polotučného tvarohu

1 žloutek

35 g moučkového cukru

na ozdobu:

195 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP

- 1 Do mísy prosejte mouku spolu se špetkou soli. Přidejte změkklé a nakrájené máslo, tvaroh a trochu nastrouhané citronové kůry. Vše důkladně propracujte, až vznikne hladké těsto.
- 2 Tvaroh dejte do misky a prošlehejte se žloutkem a moučkovým cukrem.
- 3 Pracovní plochu posypte moukou a těsto vyválejte na půlcentimetrový plát. Nakrájejte ho na čtverce o velikosti asi 6 × 6 cm.
- 4 Na každý čtverec dejte lžící hromádku tvarohové náplně. Kraje těsta pak uprostřed pevně spojte, aby se při pečení nerozjely.
- 5 Šátečky vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem. Vložte je do trouby předehřáté na 180 °C a pečte asi 15 minut dorůžova.
- 6 Po upečení je dozdobte pomocí cukrářského sáčku pomazánkou Nutella®.
- 7 Dobrou chuť!

Jak se vám recept povedl?

Sdílejte fotky svých receptů s hashtagem #todobrejedoma. Těšíme se, že společně osladíme svět.