

# Tvarohové šátečky/taštičky

Kategorie: chlebová směs bílá bez lepku, Pečivo

Tisk z webu: [www.dovesfarm.cz](http://www.dovesfarm.cz)

## TVAROHOVÉ „ŠÁTEČKY/TAŠTIČKY“

### Přísady:

250 g Freee Chlebová směs bílá bez lepku

250 g tvarohu v alobalu

250 g másla

vejce na potřetí

marmeláda, povidla, ořechy, ochucený tvaroh, ...

moučkový cukr

### Postup:

Všechny tři suroviny zpracujeme v těsto, dáme do lednice vychladit (stačí hodinka).

Těsto vyválíme na slabší plát. Nakrájíme čtverečky (nebo vykrojíme různé tvary), do středu dáme oblíbenou náplň, přehneme nebo zakryjeme druhou částí. Strany dobře přitiskneme, aby nám marmeláda/náplň při pečení nevytekla. Před pečením potřeme rozšlehaným vejcem.

Pečeme na 180 °C asi 20 až 25 minut.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové.

