Šátečky z listového těsta se sladkou pomazánkou Lipánek, mákem a blumami



35 minut náročnost ●●○○

Pomazánku od Lipánka můžete použít jako hotovou náplň do šátečků. Jednodušší už to být nemůže.

Ingredience (na 12 ks)

- 1 listové těsto
- 1 balení vanilkové pomazánky Lipánek
- 1 vejce
- lžička vanilkové pasty
- lžíce cukru
- špetka soli
- 6 ks blum
- mletý mák podle chuti

Návod na přípravu:

Sladkou pomazánku Lipánek smícháme s vejcem, vanilkovou pastou, mákem, cukrem a špetkou soli. Blumy rozpůlíme a obalíme je v cukru. Listové těsto nařežeme na 12 čtverců. Do středu čtverce vložíme lžíci směsi, půlku blumy a opět lžíci směsi. Těsto přeložíme do trojúhelníku a rohy k sobě pořádně přitlačíme. Pečeme v předehřáté troubě při 185 °C 15–20minut. Po upečení posypeme moučkovým cukrem a servírujeme.