Tyčinky z listového těsta s Lipánkem tradičním

30 minut náročnost ●●○○

Zobání pro ty nejmenší nejen na Silvestrovký večer? No přece tyčinky s oblíbeným Lipánkem.



Ingredience

- 130 g Lipánek tradiční vanilkový
- 130 g Lipánek tradiční kakaový
- 2 balení listového těsta
- cukr a skořice
- 1 vejce

Návod na přípravu:

Jedno balení listového těsta rozdělíme na dvě části. Jednu část potřeme Lipánkem tradičním vanilkovým a přiklopíme druhou nepotřenou částí těsta. Rozkrájíme na 1-2 cm silné proužky, které uprostřed překrojíme, potřeme vyšlehaným vejcem a zakroutíme. Vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě předehřátě na 180 °C asi 20 minut dozlatova. Totéž opakujeme s druhým balením listového těsta a Lipánkem tradičním kakaovým. Po upečení posypeme cukrem se skořicí a můžeme podávat.