Šátečky z listového těsta s ovocem a Lipánkem Tvarohovým



30 minut náročnost ●●○○

Pečivo na ráno, kdy není čas tvořit náročnou snídani, si můžete připravit den předem a samy.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 260 g Lipánka tvarohového
- 1 vanilkový cukr
- 1 vejce na potření
- čerstvé ovoce

Návod na přípravu:

Troubu předehřejeme na 180 °C, Lipánka tvarohového smícháme s vanilkovým cukrem. Ovoce opláchneme a nakrájíme na menší kousky. Těsto rozdělíme na čtvercové plátky a tvarohovou směs plníme do středu. Lehce poklademe ovocem a spojujeme přes sebe protilehlé rohy. Hotové šátečky potřeme vejcem a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 15 minut.