

Šátečky z listového těsta s pudinkem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: [kuchtik.honza](#)



Suroviny

- Vanilkový pudink 1 balení
- Mléko 250 ml
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Listové těsto 1 balení
- Vejce - na potřeni 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Předem si uvaříme pudink, který necháme vychladnout. Můžeme použít jakýkoliv pudink. Příprava viz návod na obale. Osladit doporučuji vanilkovým cukrem a dle chuti možno přidat ještě lžičku normálního cukru.

Listové těsto položíme na vál a vykrájíme skleničkou, nebo vykrajovátkem kolečka. Na těsto natřeme uvařený a vychladlý pudink, přeložíme listové těsto a okraje zmáčkneme vidličkou aby pudink nevytékal.

Pudinkové šátečky potřeme rozkvedlaným vajíčkem. Pečeme při teplotě 150 - 160 °C, dokud listové těsto nebude mít zlatavou barvu.

Pudink v listovém těstě necháme vychladnout a posypeme moučkovým cukrem.