

Jablkové šátečky podle Jájiny



Složení těsta:

- 1) 500 g hladké mouky
- 2) 1 šlehačka
- 3) 250 g 100% tuku (např. Stella apod.)

Vypracujeme těsto, vyválíme placky kolečkem nakrájíme čtverečky, dáme kousky jablek, posypeme trochou skořice a cukru a uděláme šátečky.

Pečeme v troubě cca 190°C až jsou hotové.

Ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru.

Dáme na misku a všechny je sníme 😊

p.s. Místo jablek je možno použít cokoli, co je doma (tvaroh, mák, ořechy, povidla atd.)