

Šatôčky z lístkového cesta s lekvárom

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku (250 g) preosejeme do misy, pridáme pol lyžičky soli a premiešame. Pridáme 50 g na kúsky nakrájaného masla a rukami alebo pomocou robota spracujeme na mrvenicu. K mrvenici začneme pomaly pridávať vodu a vypracujeme mäkké cesto. Vodu pridávame postupne, tak ako bude treba, vždy dobre zapracujeme. Zostávajúcich 75 g masla dáme do misky a necháme mierne povoliť v mikrovlnke. Maslo sa nesmie rozpustiť, len mierne zmäknúť, tak aby sa dalo rozmazať lyžicou. Rozdelíme ho v miske na tri časti, t. j. 3 × cca 25 g. Cesto rozvaľkáme na mierne pomúčenej ploche na obdĺžnik s rozmerom cca 40 × 20 cm. Asi dve tretiny plochy rozvaľkaného cesta potrieme tretinou zmäknutého masla (25 g). Dobré sa na roztieranie hodí lyžica. Nenatretú tretinu cesta prehneme do stredu a z druhej strany preklopíme druhú časť cesta. Cesto opatrne rozvaľkáme, opäť do obdĺžnika cca 40 × 20 cm, a postup dvakrát zopakujeme so zostávajúcim maslom. Nakoniec cesto ešte niekoľkokrát zložíme na tretiny a znovu rozvaľkáme na obdĺžnik. Stačí trikrát až štyrikrát. Počas vaľkania podľa potreby ľahko posypávame múkou a snažíme sa na cesto príliš netlačiť. Hotové cesto dáme pred použitím stuhnúť asi na hodinu do chladničky. Lístkové cesto vyvaľkáme na pláty. Pláty cesta nakrájame na štvorce s hranou 6 – 7 cm. Doprostred každého dáme lyžičku lekváru, prehneme do trojuholníka a konce stlačíme k sebe. Preložíme na plech, potrieme vajcom, posypeme cukrom a pri 180 °C pečieme 10 minút.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 250 g
- **Pitná voda nesýtená** - 120 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Škoricový cukor** - 15 g
- **Maslo** - 125 g
- **Slivkový lekvár** - 360 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

