

Martinské šátečky

Těsto:

450 g hl. mouky
1 pr.do peč.
80 g cukru
250 g měkkého tvarohu
7 lžic oleje
1 vejce
1 bílek na potřeni
voda – asi 7 lžic
2-3 hrsti plátkových mandlí

Nádivka:

200 ml mléka
250 g mletých ořechů
80 g mletých piškotů
70 g pískového cukru

Nejprve udělejte ořechovou nádivku. Mléko přiveďte těsně pod bod varu, vsypte ořechy a asi 5 minut prohřejte. Poté vmíchejte ostatní suroviny a po 1 minutě odstavte z plotny a nechte vychladnout.

Ze všech surovin na rohlíky vyjma plátkových mandlí uhnětte těsto. Rozválejte ho, nakrájejte na větší trojúhelníky, doprostřed každého dejte část ořechové náplně a srolujte od delší strany do rohlíku. Každý zahrňte do podkovy a nechte odležet. Pak pomašlujte bílkem, posypte mandlemi a pečte ve vyhřáté troubě při 180 °C zhruba 20 minut.