

Mrkvové šátečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- polohrubá mouka 500 g
- tuk (hera) 250 g
- najemno nastrohaná mrkev 250 g
- kypřicí prášek 1 ks
- marmeláda dle chuti 1 ks
- na obalení cukr moučka a vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Suroviny zpracujeme na vláčné těsto, které dáme do lednice odpočinout. Na vále vyválíme plát a z něho nakrájíme čtverečky 5 x 5 cm. Do středu dáme marmeládu (musí být tuhá, aby nevytékala, skvělá je např. linecká směs). Přehneme vždy dva protější rožky a zmáčkneme. Šátečky dáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme při 180 °C asi 20 minut. Ještě teplé posypeme moučkovým cukrem smíchaným s vanilkovým.