

Mrkvovo-zázvorové sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mrkev 1 ks
- špaldové mouky 300 g
- olivový olej 150 ml
- třtinový cukr 100 g
- vejce 1 ks
- zázvor 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Mrkev očistíme, nastrouháme na jemném struhadle a smícháme s ostatními surovinami.

Vypracujeme těsto, které necháme asi 30 minut odležet.

Z vyváleného těsta vykrajujeme různé tvary. Cukroví pečeme v mírně vyhřáté troubě při 170 °C přibližně 15 minut.