

Mrkvové šátečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mouka polohrubá 350 g
- mrkev 250 g
- vejce 1 ks
- máslo 250 g
- prášek do pečiva 1 ks
- marmeláda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nastrouhanou mrkev, změkklé máslo a mouku zpracujeme do těsta a necháme v chladu 1/2 hodiny odpočinout.

Těsto rozválíme na plát vysoký asi 3 mm, vykrojíme šátečky, naplníme marmeládou nebo povidly, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme ve středně vyhřáté troubě dozlatova. Na závěr pocukrujeme.