

Mrkvové sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Tmavý třtinový cukr 70 g
- Rozpuštěné máslo 1 lžíce
- Bílek 1 ks
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Hladká mouka 128 g
- Prášek do pečiva 1.5 lžička
- Sůl 1 špetka
- Mletý zázvor 2 lžička
- Mletá skořice 1 lžička
- Strouhaná mrkev 260 g
- **KRÉM**
- Smetanový sýr 170 g
- Máslo 2 lžička
- Vanilkový extrakt 0.5 lžička
- Moučkový cukr 40 g
- Mletá skořice 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cukr smíchejte s máslem, bílkem a extraktem. V jiné míse promíchejte mouku, prášek do pečiva, špetku soli, zázvor a skořici. Pak sypkou směs přidávejte k mokré. Nakonec vmíchejte strouhanou mrkev. Z těsta lžičkou odebírejte a na plech vyložený pečicím papírem tvarujte sušenky, každou zmáčkněte zadní stranou lžičky do placičky. Pečte v troubě vyhřáté na 175 °C asi 20 minut. Nechte zcela zchladnout. Na krém našlehejte smetanový sýr s máslem. Pak přimíchejte vanilkový extrakt. Moučkový cukr smíchejte se skořicí a teprve pak jej vmíchejte do krému. Krémem po dvou spojíte mrkvové sušenky.