

Mrkvové šátečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mrkev 200 g
- máslo 200 g
- mouka polohrubá 300 g
- sůl 1 špetka
- prášek do pečiva 0.5 ks
- povidla 200 g
- dle chuti cukr moučkový na posypání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Mrkev očistíme a nastrouháme. Z mrkve, másla a mouky smíchané se solí a práškem do pečiva vypracujeme vláčné těsto. Vyválíme z něj plát o tloušťce 1 cm a skleničkou vykrajujeme kolečka. Plníme je lžičkou švestkových povidel, přeložíme a na okrajích pevně přitiskneme.

Taštičky klademe na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C 15 minut dorůžova. Ještě teplé taštičky posypeme cukrem.