

Mrkvánky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mouka polohrubá 500 g
- hera 250 g
- prášek do pečiva 1 ks
- mrkev 1 kg
- cukr krupice 80 g
- jablka 3 ks
- na posypání cukr moučkový 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z mouky, hery, kypřicího prášku, 400 g nastrouhané mrkve a z 60 g cukru vypracujeme hladké těsto. Vyválíme je a rádýlkem vykrájíme pravidelné čtverce.

Zbylou mrkev smícháme s nastrouhanými jablky a zbylým cukrem. Slijeme přebytečnu šťávu a směsí plníme čtverce, které složíme na šátečky. Ty upečeme a ještě horké je posypeme cukrem moučkovým.