

Mrkvánky plněné povidly

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **náplň**
- švestková povidla 1 ks
- **těsto**
- kypřicí prášek do pečiva 0.5 balíček
- máslo 200 g
- mrkev 200 g
- sůl 1 špetka
- hladká mouka 300 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev si nastrouháme si na jemném struhadle, přidáme máslo, hladkou mouku, kypřicí prášek do pečiva, špetku soli a vypracujeme těsto, které necháme odležet.

Z těsta vytvoříme malé šátečky, které plníme švestkovými povidly nebo oblíbenou DIA marmeládou. Šátečky pečeme asi 20 - 30 minut v předehřáté troubě při 180 °C.

Mrkvánky plněné povidly podáváme jako jemné cukroví k odpolední svačině.

