

Mrkvové obalované sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- ztužený pokrmový tuk 250 g
- citronová kůra 1 ks
- hladká mouka 500 g
- mrkev 150 g
- tuk na vymazání 1 ks
- **na obalení**
- moučkový cukr s vanilkou 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Slovensko

Počet porcí: 1

Postup:

Mrkev očistíme, omyjeme a jemně nastrouháme.

Na vále zpracujeme tuk, mouku, mrkev a citronovou kůru.

Těsto vyválíme asi na centimetrovou sílu a menšími formičkami vykrajujeme různé tvary. Mrkvové sušenky pečeme na pomaštěném plechu dorůžova.

Ještě teplé mrkvové sušenky obalujeme v cukru s vanilkou.