

Mrkvové šátečky plněné marmeládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- polohrubá mouka 300 g
- mrkev 250 g
- tuk 250 g
- prášek do pečiva 1 balíček
- **na obalení**
- vanilkový cukr 1 ks
- cukr moučka 1 ks
- **náplň**
- marmeláda 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mrkev nastrouháme najemno, k ní přidáme mouku, do které jsme zamíchali prášek do pečiva a tuk. Ze suroviny vypracujeme těsto.

Těsto vyválíme, vykrajujeme rádlem čtverce. Na každý čtverec klademe marmeládu, spojíme dva rohy, tak vytvoříme šátečky. Mrkvové šátečky s marmeládou dáme na plech vyložený pečicím papírem. Mrkvové šátečky plněné marmeládou pečeme při 180 °C v elektrické troubě.

Upečené mrkvové šátečky plněné marmeládou obalujeme v moučkovém cukru, do kterého jsme dali

vanilkový cukr.