

Mrkvovo-zázvorové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olivový olej 150 ml
- špaldová mouka 300 g
- mrkev 1 ks
- třtinový cukr 100 g
- vejce 1 ks
- mletý zázvor 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mrkev očistíme a nastrouháme na jemném struhadle.

Nastrouhanou mrkev smícháme se špaldovou moukou, olivovým olejem, třtinovým cukrem, vejcem a mletým zázvorem. Vypracujeme těsto a necháme ho asi 30 minut odležet.

Odležené těsto na mrkvovo-zázvorové cukroví vyválíme na plát a vykrajujeme z něj různé tvary. Cukroví pečeme přibližně 15 minut v troubě vyhřáté na 170 °C.

Mrkvovo-zázvorové cukroví servírujeme ke svátečnímu pohoštění.